

Ci prendiamo cura delle nostre risorse migliori.

Corso Tecnico per Aspiranti Assaggiatori di Oli di Oliva Vergini

Allegato XII del Reg. CE n. 2568/91 e s.m.i. e D.M. 18/06/2014
G.U. Repubblica Italiana n. 199 del 28/08/2014

Sede/Località

Sala consiliare del Comune di Bitetto
Piazza Moro - Bitetto (BA)

Totale ore

36 - Orario dalle 15.00 alle 21.00

Obiettivi

Il corso è tenuto ai sensi dell'art. 2 D. Mipaaf
18/06/2014 n. 199 del 28/08/2014 e
dell'allegato XII Reg. CE n. 2568/91 e s.m.i.

**Coordinatore del programma
Regg. (UE) 611-615/2014 e s.m.i.**

Vito Pellegrino

Coordinatore del corso

Gennaro Napolitano

Capi Panel

Nicola Perrucci - Giovanni Martellini

Segreteria Organizzativa

Assolavoro Bari - Claudia Pinto
tel. 080.5534041 - pinto@assolavorobari.it

Bitetto (BA) | 25-26-27 Settembre e 2-3-4 Ottobre

PROGRAMMA

1° Giorno: 25-9-2017

Docenti

Nicola Perrucci - Capo Panel
Pasquale Costantino

- 15.00 - 16.00 Registrazione dei partecipanti e accoglienza dei corsisti
16.00 - 16.30 Saluto del Presidente della Cooperativa **Sig. De Mastri Giuseppe**
Saluto del coordinatore del programma REG. CE 611-6154 e s.m.i.
16.30 - 18.30 **Presentazione del Corso:**
- Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa.
 - Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario.
 - Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI
 - Panel test - Metodo CE All. XII - Metodo COI doc. T.20
- Introduzione all'analisi sensoriale:
- Psicofisiologia dell'olfatto e del gusto.
 - Tecnica dell'assaggio dell'olio vergine di oliva.

2° Giorno: 26-9-2017

Docenti

Nicola Perrucci - Capo Panel
Gianni Martellini - Capo Panel

- 15.00 - 17.00 Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti.
17.00 - 18.30 **Sensazioni positive:**
- Fruttato di oliva
 - Altre sensazioni vegetali
 - Amaro
 - Piccante
- Principali difetti dell'olio e cause che li hanno determinati:**
- Riscaldamento/morchia
 - Avvinato
 - Rancido
 - Muffa, umidità, terra
 - Altri
- 18.30 - 21.00
- Selezione dei candidati - Costituzione di un Panel
 - Prova pratica di compilazione delle schede e valutazione organolettica dell'olio di oliva extra vergine
 - Il difetto "Avvinato" e la sua caratterizzazione analitica
 - **Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'all. XII del REG. 2568/91**
 - Quattro sezioni di prove per attributo (Avvinato)

3° Giorno: 27-9-2017

Docenti:

Giacomo Carreras
Gianni Martellini - Capo Panel

- 15.00 - 18.00 La coltivazione dell'olivo.
Excursus generale delle malattie e dei parassiti che attaccano l'olivo, i metodi di difesa impiegati e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva.
- 18.00 - 18.30 **Introduzione all'analisi sensoriale:**
- Metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva extra vergine a denominazione di origine;
 - Tecnica dell'assaggio dell'olio extra vergine di oliva
- 18.30 - 21.00
- Selezione dei candidati - Costituzione di un Panel
 - Prova Pratica di compilazione delle schede

- Il difetto "Rancido" e la sua caratterizzazione analitica
- **Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'all. XII del Reg. 2568/91**
- Quattro sezioni di prove per attributo (Rancido)

4° Giorno: 2-10-2017

Docenti

Angela Sgaramella
Nicola Perrucci - Capo Panel

- 15.00 - 16.30 **Le caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi**
16.30 - 18.30
- Composizione e controllo analitico degli oli vergini di oliva.
 - Relazione tra il profilo sensoriale, il profilo chimico-fisico e la componente volatile.
- 18.30 - 21.00
- Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi
 - Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva
 - Il difetto "Riscaldamento/Morchia" e la sua caratterizzazione analitica
 - **Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'all XII del Reg. 2568/91**
 - Quattro sezioni di prove per attributo (Riscaldamento/Morchia)

5° Giorno: 3-10-2017

Docenti

Gianni Martellini - Capo Panel
Pasquale Costantino

- 15.00 - 17.30
- Influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva.
- 17.30 - 18.30
- Effetti dei sistemi di raccolta, conservazione delle olive, trasformazione e conservazione dell'olio dalle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva.
- 18.30 - 21.00
- Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva
 - L'attributo "Amaro" e la sua caratterizzazione analitica.
 - **Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato, specificate nell'all. XII del Reg. 2568/91**
 - Quattro sezioni di prove per attributo (Amaro)

6° Giorno: 4-10-2017

Docenti

Gianni Martellini - Capo Panel
Nicola Perrucci - Capo Panel

- 15.00 - 16.30 **Il sistema HACCP nelle aziende del settore oleario.**
- 16.30 - 18.00 Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP ed IGP Normativa nazionale e comunitaria sugli oli biologici
La filiera olearia - problematiche
- 18.00 - 20.30 Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva con pregi e difetti e spiegazione della influenza della trasformazione delle olive per ottenere un prodotto di qualità senza incorrere nei difetti.
- 20.30 - 21.00 Consegna attestati di idoneità fisiologica all'assaggio.

Le lezioni di assaggio sono tenute da Capi Panel Riconosciuti dal MiPAAF ed iscritti all'Albo Nazionale, secondo il metodo e i criteri stabiliti nell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/91 della Commissione del 11/07/1991 e successive modifiche.