



Campagna finanziata con il contributo
della Comunità Europea e dell'Italia
Reg. (C.E.) n. 867/08

APROL LECCE ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI OLIVICOLI

**Incontro tecnico
Lecce 20 ottobre 2010**

Tracciabilità Certificazione e Tutela della Qualità dell'Olio di Oliva

Programma

- 08.00 **Registrazione dei partecipanti.**
- 08.30 **Saluti.**
Francesco Guido – Presidente APROL – Lecce.
- 08.35 **Presentazione tracciabilità di filiera REG. CE 867/08:
dalla ISO 22005/08 all'alta qualità**
Gianni Gemma – Ufficio Coordinamento Tecnico – APROL Lecce
- 09.00 **Tecnica estrattiva: influenza quali quantitativa sul prodotto**
Gianni Gemma – Ufficio Coordinamento Tecnico – APROL Lecce
- Lamberto Baccioni** - AGRIVISION *olive oil & wine technologies* – Tecnologo alimentare e
Accademico ordinario dell'Accademia dell'olivo e dell'olio di Spoleto e Accademico
corrispondente dell'Accademia dei Georgofili di Firenze.
- 09.15-9.50 **Introduzione. La separazione centrifuga tra tecnica, tecnologia e storia: dal latte
all'olio d'oliva**
Interventi
- 10.00-10.50 **Il decanter in elaiotecnica. Principi di funzionamento e geometria delle macchine**
Interventi
- Coffee break**
- 11.30-12.20 **Il decanter a 3 fasi. Funzionalità e applicazione: vantaggi e svantaggi**
Interventi
- 12.30-13.20 **Il decanter a 2 fasi. Funzionalità e applicazione: vantaggi e svantaggi**
Interventi
- Pranzo**
- 14.30-15.20 **Regolazione del decanter e anomalie di funzionamento**
Interventi
- 15.30-16.20 **Valutazione delle prestazioni**
Interventi

Segreteria organizzativa:

APROL – Lecce

Tel. 0832 280215 – Fax 0832 309586 – 0832 280228

www.aprol.it e-mail: assistentatecnica@aprol.it