



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

**APROL LECCE**  
**ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI OLIVICOLI**

**Corso per Assaggiatori di olio d'oliva**  
**Lecce 15 – 29 dicembre 2011**

**Responsabile Capo Panel:** Rag. Mario Rizzo  
**Direttore del Corso:** Dott.ssa Elisa De Pascalis  
**Sede del corso:** APROL – Lecce – via M. Bernardini, 11/23 – Lecce  
**Durata del corso:** 35 ore

**Giovedì 15 dicembre**

15.00            **Registrazione dei partecipanti**

**Saluti**

**Francesco Guido** – Presidente APROL – Lecce

**Presentazione del corso**

**Gianni Gemma** – Ufficio Coordinamento Tecnico – APROL Lecce

15.30-16.30    **Classificazione e normativa dell'olio d'oliva**

**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel

16.30-18.00    **L'analisi sensoriale: Aroma, Gusto e Flavour. Fisiologia del gusto e dell'olfatto**

Definizioni e concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto

**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel

18.00-20.00    **L'analisi sensoriale**

**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel

**Venerdì 16 dicembre**

15.00-17.00    **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti**

Prova pratica di assaggio: caratteristiche positive e negative degli oli vergini

**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel

17.00-19.00    **Panel Test – Metodo Reg. Cee 2568/91 e succ. modifiche - All. XII**

Descrizione del metodo di analisi ufficiale. Selezione dei candidati. Costituzione di un Panel. Prova pratica di compilazione delle schede. Valutazione organolettica con i due metodi

**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel

19.00-20.00    **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro sezioni di prove per attributo (**Rancido**)

**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel

**Rag. Rizzo Mario** – Capo panel

**Rag. Antonio Campa** – Tecnico esperto

## **Lunedì 19 dicembre**

- 15.00-17.30     **Aroma dell'olio d'oliva**  
Composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametri agronomici e tecnologici che influenzano l'aroma  
**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel
- 17.30-19.30     **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni di prove per attributo (**Riscaldo**)  
**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel  
**Rag. Rizzo Mario** – Capo panel  
**Rag. Antonio Campa** – Tecnico esperto

## **Martedì 20 dicembre**

- 15.00-16.30     **Sicurezza Alimentare**  
Norme, certificazione e tracciabilità di filiera  
**Dott. Luigi Carluccio** – Tecnologo alimentare
- 16.30-17.30     **Analisi dell'aroma**  
Isolamento, identificazione e qualificazione dei composti volatili dell'olio d'oliva  
**Fernando De Giorgio** – Capo panel
- 17.30-19.30     **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni di prove per attributo (**Morchia**)  
**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel  
**Rag. Rizzo Mario** – Capo panel  
**Rag. Antonio Campa** – Tecnico esperto

## **Mercoledì 21 dicembre**

- 15.00-17.00     **Sicurezza Alimentare**  
Norme, certificazione e tracciabilità di filiera  
**Dott. Luigi Carluccio** – Tecnologo alimentare
- 17.00-19.00     **Aspetti nutrizionali legati al consumo dell'olio d'oliva**  
**Dott. Agr. Francesco Ruggio** – Tecnico esperto

## **Martedì 27 dicembre**

- 15.00-18.00     **I sistemi di estrazione dell'olio d'oliva**  
I principali sistemi utilizzati nell'estrazione. Effetto della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche  
**Dott. Agr. Edoardo Massimiliano Lauretti** – Tecnico esperto
- Influenza delle tecnologie sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio d'oliva**  
Effetto dei sistemi di raccolta, trasformazione, separazione e conservazione, sulle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva  
**Dott. Agr. Edoardo Massimiliano Lauretti** – Tecnico esperto
- 18.00-20.00     **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni di prove per attributo (**Avvinato**)  
**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel  
**Rag. Rizzo Mario** – Capo panel  
**Rag. Antonio Campa** – Tecnico esperto

## **Mercoledì 28 dicembre**

- 15.00-16.00    **Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine**  
Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti  
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini  
**Fernando De Giorgio** – Capo panel
- 16.00-17.30    **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva**  
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri  
**Fernando De Giorgio** – Capo panel
- 17.30-20.00    **Metodi di controllo**  
Classificazione delle categorie di olio d'oliva, analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli.  
**Paolo Perrone** – **Responsabile certificazione ICEA**

## **Giovedì 29 dicembre**

- 15.00-17.30    **Classificazione e normativa sulla certificazione**  
Certificazione Dop Bio Nop Jas Cor  
**Paolo Perrone** – **Responsabile certificazione ICEA**
- 17.30-18.30    **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni di prove per attributo (**Amaro**)  
**Dott. Fernando De Giorgio** – Capo panel  
**Rag. Rizzo Mario** – Capo panel  
**Rag. Antonio Campa** – Tecnico esperto
- 18.30            **Chiusura dei lavori**  
**Gianni Gemma**
- Consegna attestati di partecipazione**
- Francesco Guido**

Le lezioni pratiche sono eseguite da Assaggiatori dell'Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (AMEDOO) secondo il metodo e i criteri stabiliti dal Reg. Cee n. 2568/91 e Reg. Ce n.796/2002.

### **Segreteria organizzativa:**

APROL – Lecce

Tel. 0832 280215 – Fax 0832 280228

geoservice.regce@libero.it

[assistenzatecnica@aprol.it](mailto:assistenzatecnica@aprol.it)