



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 18 - 22 ottobre 2010

Direttore del Corso: Dott. agr. Gianni Gemma

Capo Panel: Rag. Mario Rizzo.

Sede del corso: APROL – Lecce – Via M. Bernardini, 11/23 – Lecce.

Durata del corso: 35 ore.

Lunedì 18 ottobre

08.00 **Registrazione dei partecipanti.**

08.30 **Saluti**
Francesco Guido – Presidente APROL – Lecce

Presentazione del corso.

Gianni Gemma – Ufficio Coordinamento Tecnico – APROL Lecce

09.00-11.00 **Classificazione e normativa dell'olio d'oliva.**

Andrea Giomo – Docente di analisi Sensoriale. Facoltà di Agraria. Università Politecnica delle Marche. Esperto statistico del Consiglio Oleicolo Internazionale

11.00-12.30 **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.

Andrea Giomo – Docente di analisi Sensoriale. Facoltà di Agraria. Università Politecnica delle Marche. Esperto statistico del Consiglio Oleicolo Internazionale

12.30-14.00 **L'analisi sensoriale.**

Test di acuità sensoriale e di preferenza. Scale.

Andrea Giomo – Docente di analisi Sensoriale. Facoltà di Agraria. Università Politecnica delle Marche. Esperto statistico del Consiglio Oleicolo Internazionale

15.00-17.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

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

Andrea Giomo – Docente di analisi Sensoriale. Facoltà di Agraria. Università Politecnica delle Marche. Esperto statistico del Consiglio Oleicolo Internazionale

Martedì 19 ottobre

09.00-10.00 **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti.**

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

Andrea Giomo – Docente di analisi Sensoriale. Facoltà di Agraria. Università Politecnica delle Marche. Esperto statistico del Consiglio Oleicolo Internazionale

10.00-11.30 **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.

Andrea Giomo – Docente di analisi Sensoriale. Facoltà di Agraria. Università Politecnica delle Marche. Esperto statistico del Consiglio Oleicolo Internazionale

- 11.30-14.00 **Aroma dell'olio d'oliva.**
Composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametri agronomici e tecnologici che influenzano l'aroma.
Andrea Giomo – Docente di analisi Sensoriale. Facoltà di Agraria. Università Politecnica delle Marche. Esperto statistico del Consiglio Oleicolo Internazionale
- 15.00-17.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**
Quattro sezioni di prove per attributo (**Riscaldo**).
Andrea Giomo – Docente di analisi Sensoriale. Facoltà di Agraria. Università Politecnica delle Marche. Esperto statistico del Consiglio Oleicolo Internazionale

Mercoledì 20 ottobre

- 09.00-10.00 **Aspetti nutrizionali legati al consumo dell'olio di oliva vergine.**
Melissano Marino – Vice Presidente comitato consultivo COI – Docente di tecnologia delle industrie alimentari
- 10.00-11.30 **Aspetti sulla commercializzazione dell'olio d'oliva.**
L'attuale normativa comunitaria Reg. Ce 1019/02 e successive modifiche.
Melissano Marino – Vice Presidente comitato consultivo COI – Docente di tecnologia delle industrie alimentari
- 11.30-14.00 **Sicurezza alimentare.**
Norme, certificazione e tracciabilità di filiera.
Melissano Marino – Vice Presidente comitato consultivo COI – Docente di tecnologia delle industrie alimentari
- 15.00-17.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**
Quattro sezioni di prove per attributo (**Morchia**).
Andrea Giomo – Docente di analisi Sensoriale. Facoltà di Agraria. Università Politecnica delle Marche. Esperto statistico del Consiglio Oleicolo Internazionale

Giovedì 21 ottobre

- 9.00-10.30 **I sistemi di estrazione dell'olio d'oliva.**
I principali sistemi utilizzati nell'estrazione. Effetto della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche.
Lamberto Baccioni – Agrivision srl – Tavarnelle (FI)
- 10.30-13.00 **Influenza della tecnologia 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.
Lamberto Baccioni – Agrivision srl – Tavarnelle (FI)
- 14.00-15.00 **Analisi dell'aroma.**
Isolamento, identificazione e qualificazione dei composti volatili dell'olio d'oliva.
Fernando De Giorgio – Capo Panel
- 15.00-17.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**
Quattro sezioni di prove per attributo (**Avvinato**).
Fernando De Giorgio – Capo Panel

Venerdì 22 ottobre

- 09.00-10.00 **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.
Mario Rizzo – Capo Panel

- 10.00-11.30 **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva.**
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.
Rizzo Mario – Capo Panel
- 11.30-14.00 **Metodi di controllo.**
Classificazione delle categorie di olio d'oliva, analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli.
Fernando De Giorgio – Capo Panel
- 15.00-17.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**
Quattro sezioni di prove per attributo (**Amaro**).
Fernando De Giorgio – Capo Panel
- 17.30 **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 309586 – 0832 280228

assistentatecnica@aprol.it