



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 25-29 gennaio 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 25 gennaio

08.00 **Registrazione dei partecipanti.**

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

Presentazione del corso.
Gianni Gemma

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

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

12.30-14.00 **L'analisi sensoriale.**
Test di acuità sensoriale e di preferenza. Scale.
Andrea Giomo

15.00-17.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**
Quattro sezioni di prove per attributo (**Rancido**).
Andrea Giomo

Martedì 26 gennaio

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

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

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

15.00-17.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**
Quattro sezioni di prove per attributo (**Riscaldo**).
Andrea Giomo

Mercoledì 27 gennaio

09.00-10.00 **Aspetti nutrizionali legati al consumo dell'olio di oliva vergine.**
Antonio Andrani

10.00-11.30 **Aspetti sulla commercializzazione dell'olio d'oliva.**
L'attuale normativa comunitaria Reg. Ce 1019/02 e successive modifiche.
Antonio Andrani

11.30-14.00 **Sicurezza alimentare.**
Norme, certificazione e tracciabilità di filiera.
Antonio Andrani

15.00-17.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**
Quattro sezioni di prove per attributo (**Morchia**).
Fernando De Giorgio

Giovedì 28 gennaio

09.00-10.00 **Analisi dell'aroma.**
Isolamento, identificazione e qualificazione dei composti volatili dell'olio d'oliva.
Mario Rizzo

10.00-11.30 **I sistemi di estrazione dell'olio d'oliva.**
I principali sistemi utilizzati nell'estrazione. Effetto della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche.
Antonio Andrani

11.30-14.00 **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.
Antonio Andrani

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

Venerdì 29 gennaio

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.
Fernando De Giorgio

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.
Fernando De Giorgio

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

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

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 280200 – Fax 0832 280228

assistentatecnica@aprol.it