



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 15-19 marzo 2010**

**Direttore del Corso:** Dott. agr. Gianni Gemma

**Capo Panel:** Rag. Mario Rizzo.

**Sede del corso:** Primoljo – Via Supersano, 72 Casarano ( Lecce)

**Durata del corso:** 35 ore.

**Lunedì 15 marzo**

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.**

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.

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

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

**Martedì 16 marzo**

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.

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.

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.

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

### **Mercoledì 17 marzo**

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

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

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

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

### **Giovedì 18 marzo**

09.00-10.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**  
Quattro sezioni di prove per attributo (**Avvinato**).

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.

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.

15.00-17.00 **Analisi dell'aroma.**  
Isolamento, identificazione e qualificazione dei composti volatili dell'olio d'oliva.

### **Venerdì 19 marzo**

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.

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.

11.30-14.00 **Metodi di controllo.**  
Classificazione delle categorie di olio d'oliva, analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli.

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

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

assistenzatecnica@aprol.it