



*Programmi di sostegno al settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola
Reg (UE) n. 611/2014 e Reg. (UE) n. 615/2014 e s.m.i.
II ANNUALITA' (2019/2020).*

*Ambito d'intervento D "Miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva e di olive da tavola"
Misura 4F "formazione di panel di assaggiatori per la valutazione organolettica dell'olio di oliva
vergine e delle olive da tavola"*

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI D'OLIVA VERGINI

5 6 9 10 11 12 13 16 17 marzo 2020

Responsabile Capo Panel: Dott. Paolo Saracino

Sede del corso: Sala Riunioni Aprol Lecce – Via M. Bernardini 11/23 - LECCE.

Durata del corso: 35 ore

Giovedì 5 marzo 2020

Ore 15.00 **Registrazione dei partecipanti**

Saluti

Pantaleo Greco – Presidente APROL Lecce

Presentazione del corso

Giovedì 5 marzo 2020

15.30 -19.30 Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio secondo il Reg. CEE 2568/91.
Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa Reg. CE 2568/91
e s.m.i.

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi.

Analisi chimica dell'aroma.

Elementi di psicofisiologia dell'olfatto e del gusto.

Selezione dei candidati - Prova pratica di compilazione delle schede.

Dott. Fernando De Giorgio

Venerdì 6 marzo 2020

15.30 -19.30 Sensazioni positive: fruttato di oliva, altre sensazioni vegetali, amaro e piccante.
Principali difetti dell'olio e cause che li hanno determinati: riscaldamento, avvinato, rancido,
morchia, muffa.

Dott. Paolo Saracino

Lunedì 9 marzo 2020

15.30 -19.30 Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI.

Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: Descrizione degli attributi positivi e negativi.

L'etichettatura degli oli di oliva.

Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP ed IGP.

Normativa nazionale e comunitaria sugli oli Biologici.

Dott. Fernando De Giorgio

Martedì 10 marzo 2020

15.30 – 19.30 Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.

Quattro sessioni di prove per attributo: Rancido.

Il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica.

Agr. Merico Silvio

Mercoledì 11 marzo 2020

15.30 -19.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato.

Quattro sessioni di prove per attributo: Amaro.

Il descrittore Amaro e la sua caratterizzazione analitica.

Agr. Silvio Merico

Giovedì 12 marzo 2020

15.00 -19.00 La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva.

Effetti dei sistemi di raccolta, conservazione delle olive, trasformazione e conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva.

Influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva.

Dott. Agr. Emanuele Carparelli

Venerdì 13 marzo 2019

15.30 -19.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato.

Quattro sessioni di prove per attributo: Morchia.

Il difetto morchia e la sua caratterizzazione analitica.

Agr. Silvio Merico

Lunedì 16 marzo 2019

15.30 - 19.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato.

Quattro sessioni di prove per attributo: Avvinato.

Il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica.

Agr. Silvio Merico

Martedì 17 marzo 2019

15.30 -17.00 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.

Agr. Silvio Merico

17.00 -18.30 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.

Dott. Paolo Saracino

18,30

Chiusura del corso.