



Campagna finanziata con il contributo  
della Comunità Europea e dell'Italia  
Reg. (U.E.) n. 1220/11

**APROL LECCE**  
**ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI OLIVICOLI**  
**PROGRAMMI DI ATTIVITA' DELLE ORGANIZZAZIONI DI OPERATORI NEL**  
**SETTORE OLEICOLO – AI SENSI DEL Reg. CE 867 e S.M. e I. - III ANNUALITA'**

**Attività C) MIGLIORAMENTO DELLA QUALITÀ DELLA PRODUZIONE**  
**DI OLIO D'OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA**

**AZIONE F) FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI PER L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE**

**Corso per Assaggiatori di olio d'oliva**  
**Lecce dal 2 al 13 marzo 2015**

**Responsabile Capo Panel:** Dott. Paolo Saracino

**Sede del corso:** Sala Riunioni Aprod Lecce – Via M. Bernardini, 11/23 - Lecce

**Durata del corso:** 35 ore

**Lunedì 02 marzo**

15.00-15.30 **Registrazione dei partecipanti**

**Saluti**

**Pantaleo Greco – Presidente APROL – Lecce**

**Presentazione del corso**

15.30-17.00 **Classificazione e normativa dell'olio d'oliva**  
**Dott. Fernando De Giorgio**

17.00-19.00 **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**

**Martedì 03 marzo**

15.30-16.30 **I sistemi di estrazione dell'olio d'oliva**  
I principali sistemi utilizzati nell'estrazione. Effetto della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche  
**Dott. Agr. Fabio Lazzari**

16.30-19.00 **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. Fabio Lazzari**

### **Mercoledì 04 marzo**

- 15.30-17.30 **Metodi di controllo**  
Classificazione delle categorie di olio d'oliva, analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli.  
**Dott. Fernando De Giorgio**
- 17.30-19.00 **Classificazione e normativa sulla certificazione**  
Certificazione Dop Bio Nop Jas Cor  
**Dott. Fernando De Giorgio**

### **Giovedì 05 marzo**

- 15.30-17.00 **Aroma dell'olio d'oliva**  
Composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametro agronomici e tecnologici che influenzano l'aroma  
**Dott. Fernando De Giorgio**
- 17.00-19.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni di prove per attributo (Riscaldo)  
**Dott. Agr. Francesco Trono**

### **Venerdì 06 marzo**

- 15.30-17.00 **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti**  
Prova pratica di assaggio: caratteristiche positive e negative degli oli vergini  
**Dott. Paolo Saracino**
- 17.00-19.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni di prove per attributo (Morchia)  
**Dott. Agr. Francesco Trono**

### **Lunedì 09 marzo**

- 15.30-19.00 **Sicurezza Alimentare**  
Norme, certificazione e tracciabilità di filiera  
Aspetti nutrizionali legati al consumo dell'olio d'oliva  
**Dott. Fernando De Giorgio**

### **Martedì 10 marzo**

- 15.30-17.00 **L'analisi sensoriale**  
Test di acuità sensoriale e di preferenza. Scale.  
**Dott. Francesco Trono**
- 17.00-19.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni di prove per attributo (Rancido)  
**Dott. Agr. Francesco Trono**

### **Mercoledì 11 marzo**

- 15.30-17.00 **Analisi dell'aroma**  
Isolamento, identificazione e qualificazione dei composti volatili dell'olio d'oliva  
**Dott. Fernando De Giorgio**
- 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**

## **Giovedì 12 marzo**

- 15.30-17.00    **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  
**Dott. Fernando De Giorgio**
- 17.00-19.00    **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni di prove per attributo (Avvinato)  
**Dott. Agr. Francesco Trono**

## **Venerdì 13 marzo**

- 15.30-17.00    **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva**  
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri  
**Dott. Paolo Saracino (Capo Panel)**
- 17.00-19.00    **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni di prove per attributo (Amaro e Piccante)  
**Dott. Agr. Francesco Trono**
- 19.00-19.15    **Chiusura dei lavori**

## **Segreteria organizzativa:**

APROL – Lecce  
Tel. 0832 099397 – Fax 0832 092599

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