



CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO DELL'UNIONE
EUROPEA E DELL'ITALIA



CORSO PER L'IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA

Presicce – Palazzo Ducale - dal 3 al 13 Marzo 2014

Capo Panel: Dott. Giorgio CARDONE

Sede: Presicce – Palazzo Ducale

Numero massimo di partecipanti: n. 25

Attestati: Diploma di partecipazione al Corso e certificato di idoneità fisiologica all'assaggio (a seguito superamento prove)

PROGRAMMA

Lunedì 3 marzo 2014

15.00 – 20.00

Saluti

Dott. Guido Aprea – *Commissario Prefettizio Comune di Presicce*

Sig. Giulio Sparascio - *Presidente CIA Lecce*

Per. Agr. Benedetto Accogli - *Presidente APOL Lecce*

Dott. Francesco Pacella – *Assessore all'Agricoltura della Provincia di Lecce*

Introduzione

Dott. Agr. Giuseppe Mauro Ferro – *Accademico dei Georgofili*

Dott. Giorgio Cardone – **Capo Panel A.M.E.D.O.O.**

- *Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa.*
- *Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario.*
- *Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI.*
- *Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T.20.*
Selezione dei candidati - Costituzione di un Panel - Prova pratica di compilazione delle schede.

Martedì 4 marzo 2014

15.00 – 20.00

Per. Agr. Antonio Ferro - Capo Panel – Rag. Mario Rizzo - Capo Panel

- *Introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto; tecnica dell'assaggio dell'olio vergine di oliva.*
- *Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti.*
- **Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: amaro. Il descrittore amaro e la sua caratterizzazione analitica.**

Giovedì 6 marzo 2014

15.00 – 20.00

Dott. Gianni Colucci Funzionario Asl /Lecce

- *Il sistema HACCP nelle aziende del settore oleario.*

Per. Agr. Antonio Ferro - Capo Panel – Rag. Mario Rizzo - Capo Panel

- *Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi.*
- *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.*
- ***Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: riscaldamento. Il difetto riscaldamento e la sua caratterizzazione analitica.***

Venerdì 7 marzo 2014

15.00 – 20.00

Dott. Agronomo Giovanni Muia

- *La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche analitiche 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.*
- *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.*

Per. Agr. Antonio Ferro - Capo Panel – Rag. Mario Rizzo - Capo Panel

- ***Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: rancido. Il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica.***

Lunedì 10 marzo 2014

15.00 – 20.00

Avv. Valentina Cardone - Chemiservice

- *L'etichettatura degli oli di oliva.*
- *L'attuale normativa Comunitaria Reg.Ce 29/2012 e successive modifiche*

Per. Agr. Antonio Ferro - Capo Panel – Rag. Mario Rizzo - Capo Panel

- ***Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: avvinato. Il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica.***

Mercoledì 12 marzo 2014

15.00 – 20.00

Avv. Valentina Cardone - Chemiservice

- *Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP ed IGP.*
- *Normativa nazionale e comunitaria sugli oli Biologici.*

Per. Agr. Antonio Ferro - Capo Panel – Rag. Mario Rizzo - Capo Panel

- *Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva Italiani ed Esteri.*

Giovedì 13 marzo 2014

15.00 – 20.00

Dott. Agronomo Alessandro Giannone

- *Norme, certificazione e tracciabilità di filiera*

Per. Agr. Antonio Ferro - Capo Panel – Rag. Mario Rizzo - Capo Panel

- *Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva Italiani ed Esteri.*
- *Chiusura Corso.*

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. e al e al D.M. n° 1334/12, art. 2, punto 4 valido per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici Esperti Assaggiatori