

APOL è una Società Cooperativa nata per sostenere la commercializzazione delle produzioni di olio e di olive da tavola dei propri soci e valorizzare la cultura salentina dell'olio e dell'olivo.

Nelle linee di azione di APOL, assume carattere strategico la messa in atto di iniziative e servizi per l'ammodernamento strutturale e gestionale delle proprie aziende e l'innescare di processi di produzione e trasformazione di tipo virtuoso in grado di dare risposte concrete e sostenibili nel tempo alle problematiche ambientali e di mercato connesse con il settore olivicolo salentino.

APOL sostiene la commercializzazione delle produzioni di olio e di olive da tavola dei propri soci e valorizza la cultura salentina dell'olio e dell'olivo.

APOL accompagna i soci nei progetti di ammodernamento strutturale e gestionale delle loro imprese

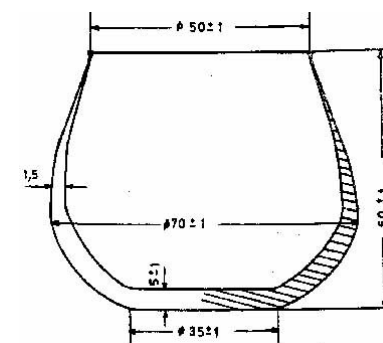


**'CAMPAGNA FINANZIATA CON IL CONTRIBUTO
DELL'UNIONE EUROPEA EUROPEA E DELL'ITALIA'
REG CE 867/08 MODIF. DA REG. UE 1220/11
e ss.mm.ii. - annualità 2014/2015**



APOL
Organizzazione Produttori Olivicoli

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



**APOL Società Cooperativa
Organizzazione di Produttori Olivicoli
Via Zanardelli, 99 – 73100 Lecce
Tel. Fax: 0832.314287
info@apol.it—www.apol.it**

Maglie, 2 - 13 marzo 2015
Aula didattica del Piazzale SS Medici

PROGRAMMA

Capo Panel: Dr. Giorgio Cardone

Numero dei partecipanti: 25

Orario: dalle ore 15.00 alle ore 20.00

Attestati: Diploma di partecipazione e Certificato di idoneità fisiologica all'assaggio (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco Nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini

Lunedì 2 marzo 2015

Saluti

Antonio Fitto – Sindaco del comune di Maglie

Sig. Giulio Sparascio - Presidente CIA Lecce

Per. Agr. Benedetto Accogli - Presidente APOL 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.

Mercoledì – 4 marzo 2015

Antonio Ferro Capo Panel – 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 5 marzo 2015

Avv. Valentina Cardone - Chemiservice

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

Antonio Ferro Capo Panel— Mario Rizzo Capo Panel

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

•

Venerdì 6 marzo 2015

Dott. Gianni Colucci Funzionario Asl /Lecce

- Il sistema HACCP nelle aziende del settore oleario;

Antonio Ferro Capo Panel – 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.

Lunedì 9 marzo 2015

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 11 marzo 2015

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 pratiche di assaggio di oli vergini di oliva Italiani ed Esteri.

Venerdì 13 marzo 2015

Dott. Agronomo Alessandro Giannone

- Norme, certificazione e Tracciabilità di filiera.

Antonio Ferro Capo Panel – 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 di olio di oliva