



PROGRAMMI DI ATTIVITÀ A SOSTEGNO DEI SETTORI DELL'OLIO DI OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA
REGG. UE 611-615/2014 - II ANNUALITÀ

Ambito d'intervento - Miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva e delle olive da tavola
Misura 4.f) - Formazione di panel di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola

CORSO DI FORMAZIONE PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI



**Trepuzzi 15-23
Marzo 2017**

Sala Riunioni
Agriturismo "Lu Panaru"
Strada Statale 7 ter km 76 + 260
Lecce - Campi Salentina

PROGRAMMA

Mercoledì 15 marzo 2017

ore 14.30 - 15.00

- Inaugurazione Corso - Saluti

Benedetto Accogli

Amministratore Unico Apol - Lecce

Capo Panel: Paolo Saracino

Docenti: Mario Rizzo / Antonio Ferro

ore 15.00 - 20.00

- 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.

Giovedì 16 marzo 2017

Docenti: Mario Rizzo / Antonio Ferro

ore 15.00 - 20.00

- introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto; tecnica dell'assaggio degli oli di oliva vergini;
- le caratteristiche sensoriali degli oli di oliva vergini: pregi e difetti;
- sensazioni positive: fruttato di oliva, amaro, piccante e altre sensazioni vegetali;
- principali difetti degli oli di oliva vergini e cause che li hanno determinati: riscaldo, avvinato, rancido, morchia, muffa;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: rancido;**
- il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica.

Venerdì 17 marzo 2017

Docenti: Fernando De Giorgio - Mario Rizzo

ore 15.00 - 20.00

- aroma degli oli di oliva vergini: composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametri agronomici e tecnologici che influenzano l'aroma;
- isolamento, identificazione e qualificazione dei composti volatili degli oli di oliva vergini;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: amaro;**
- il descrittore amaro e la sua caratterizzazione analitica.

Lunedì 20 marzo 2017

Docenti: Marco De Lucia - Mario Rizzo / Antonio Ferro

ore 15.00 - 20.00

- il sistema HACCP nelle aziende del settore oleario;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: morchia;**
- il difetto morchia e la sua caratterizzazione analitica.

Martedì 21 marzo 2017

Docenti: Mario Rizzo / Antonio Ferro

ore 15.00 - 20.00

- l'etichettatura degli oli di oliva vergini;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: avvinato;**
- il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica.

Mercoledì 22 marzo 2017

Docenti: Fernando De Giorgio - Mario Rizzo / Antonio Ferro

ore 15.00 - 20.00

- classificazione delle categorie degli oli d'oliva;
- analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli d'oliva;
- certificazioni: Dop, Bio, Nop, Cor;
- prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini italiani ed esteri.

Giovedì 23 marzo 2017

Docenti: Giuseppe Mauro Ferro - Mario Rizzo / Antonio Ferro

ore 15.00 - 20.00

- la coltivazione dell'olivo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva vergini;
- 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 e conservazione delle olive, di trasformazione e conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva vergini;
- prove pratiche di assaggio degli oli di oliva vergini italiani ed esteri.
- **Chiusura Corso.**