

Corso Tecnico per Aspiranti Assaggiatori di Oli di Oliva Vergini

Allegato XII del Reg. CE n. 2568/91 e s.m.i. e D.M. 18/06/2014
G.U. Repubblica Italiana n. 199 del 28/08/2014

Sede/Località

Assoprol Bari
via Murge 57 – Andria (BT)

Totale ore

36 – orario dalle 15:00 alle 21:00

Obiettivi

Il corso è tenuto ai sensi dell'art. 2 D. Mipaaf
18/06/2014 n. 199 del 28/08/2014 e
dell'allegato XII Reg. CE n. 2568/91 e s.m.i.

**Coordinatore del programma
Regg. (UE) 511-512/2014 e s.m.i.**

Vito Pellegrino

Coordinatore del corso

Genaro Napolitano

Capi Panel

Nicola Perrucci – Gianni Martellini

Segreteria Organizzativa

Assolavoro Bari – Claudia Pinto
tel. 080.5534041 – pinto@assolavorobari.it

Andria (BT) | 12-19 Dicembre 2016 | 9-16-23-30 Gennaio 2017 |

PROGRAMMA

1° Giorno: 12/12/2016

Docenti

dott. Pasquale Costantino – Assaggiatore Professionista
dott. agr. Giovanni Martellini – Capo Panel

- 15.00 – 15.30 Registrazione dei partecipanti e accoglienza dei corsisti
- 15.30 – 21.00 Introduzione al corso e all'analisi sensoriale
Presentazione del corso: finalità e articolazione delle lezioni teoriche e pratiche. Fisiologia di gusto e olfatto – Il metodo ufficiale per la classificazione sensoriale degli oli vergini di oliva. La percezione sensoriale. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto.
Analisi sensoriale: aroma, gusto e flavour.
Definizioni. Concetto di qualità/appetibilità.
Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti – Compilazione della scheda con assaggio guidato.
Test di acuità sensoriale e di preferenza. Scale.
Prova pratica di assaggio: atto a famigliarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattile che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del Reg. 2568/91 e sue varianti ed integrazioni.

2° Giorno: 19/12/2016

Docenti

Nicola Perrucci – Capo Panel
dott. Genaro Napolitano – Agronomo junior

- 15.00 – 21.00 Coltivazione dell'olivo: influenza delle cultivar, dell'andamento climatico e delle tecniche colturali sulle caratteristiche organolettiche dell'olio vergine d'oliva.
Lezione di olivicoltura con particolare riferimento alle cultivar più diffuse ed alla loro influenza sul profilo sensoriale dell'olio vergine d'oliva. Principi organici della coltura dell'olivo.
Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti.
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini d'oliva.
Analisi sensoriale dell'olio d'oliva.
Oggettivazione della valutazione organolettica. Concetto di soglia. Tecnica di assaggio. Vocabolario generale e specifico per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva vergine. Controllo delle condizioni psicofisiche. Presentazione della scheda di assaggio.
Prove selettive di ordinamento base:
Prova verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato consistente in quattro prove selettive di riallineamento, sessioni per l'attributo del difetto di "RISCALDO/MORCHIA".

3° Giorno: 09/01/2017

Docenti:

Nicola Perrucci – Capo Panel
dott. agr. Giuseppe Lombardi
dott. chimico Angela Sgarrella

- 15.00 – 21.00 • Ciclo di produzione dell'olio d'oliva vergine – fase di estrazione.
• Ciclo di produzione dell'olio di oliva vergine con massima attenzione ai principali parassiti dell'olivo ed influenza sulla qualità dell'olio vergine di oliva.
• Certificazione biologica.
• Classificazione delle categorie di olio d'oliva. Analisi per l'accertamento della qualità e genuinità dell'olio d'oliva
• Aroma dell'olio d'oliva ed aspetti chimici che lo compongono

Composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametri agronomici e tecnologici influenzanti l'aroma. Caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relative normative.

Principali analisi chimiche per il controllo della qualità degli oli di oliva vergini.

.....

4° Giorno: 16/01/2017

Docenti

Nicola Perrucci – Capo Panel
dott. agr. Giovanni Martellini – Capo Panel

- 15.00 – 21.00 Commercializzazione e normative dell'olio d'oliva.
Certificazione DOP.
Packaging nel settore olio.
Prove selettive di ordinamento base:
prova verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato consistente in quattro prove selettive di riallineamento, sessioni per l'attributo del difetto di "AVVINATO".

.....

5° Giorno: 23/01/2017

Docenti

Nicola Perrucci – Capo Panel
Pasquale Costantino – Assaggiatore Professionista

- 15.00 – 21.00 Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: difetti – Compilazione della scheda con assaggio guidato
Prova pratica di assaggio: atto a famigliarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattile che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del Reg. 2568/91 e sue varianti ed integrazioni.
Prove selettive di ordinamento base:
prova verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato consistente in quattro prove selettive di riallineamento, sessioni per l'attributo del difetto di "RANCIDO".

.....

6° Giorno: 30/01/2017

Docenti

dott. Pasquale Costantino – Assaggiatore Professionista
dott. agr. Giovanni Martellini – Capo Panel

- 15.00 – 21.00 Norme relative all'olio a Denominazione di Origine Protetta "Terra di Bari".
Norme relative alla tracciabilità di filiera (UNI EN ISO 22005) e alla sicurezza alimentare (metodo HACCP e difesa integrata). Descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi e strumenti, nuove frontiere.
Livello di standardizzazione nazionale ed europea.
Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva vergine: le origini.
Degustazione guidata di oli d'oliva provenienti da vari Paesi del Mediterraneo.
Vocabolario specifico dell'olio d'oliva vergine.
Metodo del Panel Test.
Descrizione del metodo di analisi ufficiale: Reg. CEE 2568/91 All. XII. Selezione dei candidati. Costituzione di un Panel.
Prove selettive di ordinamento base:
prova verifica requisiti fisiologici di ciascun candidato consistente in quattro prove selettive di riallineamento, sessioni per l'attributo dell'"AMARO".

DEGUSTAZIONE PRESSO RISTORANTE CONVENZIONATO DI ALCUNI PIATTI CON OLI SELEZIONATI

Consegna attestati di partecipazione – Chiusura lavori

Le lezioni di assaggio sono tenute da Capi Panel Riconosciuti dal MiPAAF ed iscritti all'albo Nazionale, secondo il metodo e i criteri stabiliti nell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/91 della Commissione del 11/07/1991 e successive modifiche.