

CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLIO D'OLIVA

Autorizzato dalla REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA

Lunedì 17 ottobre 2022 presso Amenduni

- 15.00-15.30 **Registrazione dei partecipanti.**
- 15.30-16.00 **Saluti e Introduzione al corso.**
Presentazione delle finalità del corso e dell'articolazione delle diverse lezioni teorico-pratiche. Lo Verde C. – Direttore Aprili Bari
- 16.00-17.30 **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.
Perrucci N. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
- 17.30-18.30 **Panel test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T.20**
Descrizione del metodo di analisi ufficiale. Selezione dei candidati e costituzione di un Panel.
Prove pratiche di assaggio e compilazione della nuova e vecchia scheda.
Perrucci N. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
- 18.30-20.00 **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.
Perrucci N. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. - *Priore F.* – Degustatore A.M.E.D.O.O.

Martedì 18 ottobre 2022 presso Amenduni

- 15.00 - 16.30 **Aspetti tecnologici e sistemi di estrazione innovativi.**
Aspetti tecnologici e sistemi di raccolta, trasformazione, separazione e conservazione innovativi da utilizzare per la produzione di olio extra vergine di qualità
Caiati M. – Amenduni SPA
- 16.30 -18.00 **Sicurezza alimentare e certificazioni della filiera olearia**
Controllo della qualità, certificazione e tracciabilità di filiera –
Gli standard “Olio Evo Sostenibile” e “ISCC” plus
Filannino I. – Esperta certificazioni di prodotto e di sistema

DIRETTORE DEL CORSO

Lo Verde Carmen

CAPO PANEL

Perrucci Nicola
(Gruppo di Assaggio Professionale A.M.E.D.O.O. riconosciuto dal MiPAAF con D.D. 02.07.2004)

SEDI DEL CORSO

- Amenduni SpA - Via delle Mimose, 3 Z.I. Modugno (BA)
- Samer Azienda Speciale CCIAA Bari – Via E. Mola, 19 Bari (BA)

PERIODO DI SVOLGIMENTO E ORARI

Ottobre 2022
dalle ore 15.00 alle 20.00
(totale 35 ore)



Società Cooperativa Agricola
APROLI BARI



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

18.00 - 20.00 **Influenza dei parametri agronomici e tecnologici. L'olivicultura biologica.**

I fattori che influenzano la composizione qualitativa dell'olio e le principali tecniche agronomiche di coltivazione e raccolta. Influenza sul profilo organolettico del prodotto.

Normative comunitarie ambientali, il ruolo delle istituzioni.

Barone G. – Agronomo

**RILASCIO
ATTESTATO**

Idoneità fisiologica all'assaggio di oli vergini ed extra vergini di oliva e iscrizione elenco tecnici ed esperti. L'attestato rilasciato è riconosciuto valido dalla Regione Puglia ai fini dell'iscrizione

nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli extravergini e vergini di oliva.

L'iscrizione è possibile previa partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento CEE 2568/91 e successive modificazioni, ad almeno 20 sedute di assaggio così come previsto dal Decreto Mipaaf del 07/10/2021.

PROVE DI SELEZIONE

Le prove saranno condotte con la collaborazione di assaggiatori dell'Associazione Meridionale Estimatori e

Mercoledì 19 ottobre 2022 presso Amenduni

15.00-17.00 **Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche di oliva**

Effetto dei sistemi di raccolta, trasformazione, separazione e conservazione, sulle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva, dovuto agli effetti negativi che si possono riscontrare negli oli

Perrucci N. - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

17.00-18.30 **L'analisi sensoriale.**

Prove pratiche di assaggio

Perrucci N. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.

18.30-20.00 **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva.**

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.

Perrucci N. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.

Lunedì 24 ottobre 2022 presso Samer

15.00 - 16.30 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

Quattro sezioni di prove per attributo (**Avvinato**).

Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.

16.30 -18.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

Quattro sezioni di prove per attributo (**Rancido**).

Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.



Società Cooperativa Agricola

APROLI BARI
Degustatori Oli di Oliva (AMEDOO) della Camera di Commercio di Bari secondo il metodo e i criteri stabiliti nell'Allegato XII del Regolamento CE 2568/91 della Commissione del 11/07/91 e successive modifiche e dal Decreto M.L.P.A.A.F. del 07/10/2021



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

18.00 - 20.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

Quattro sezioni di prove per attributo (**Morchia/ Riscaldo**).
Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.

QUOTA DI PARTECIPAZIONE

€ 150,00 iva inclusa

REGOLE COVID-19

Le lezioni in presenza si svolgeranno secondo le regole anti Covid-19 vigenti

SECRETARIA ORGANIZZATIVA

Aproli Bari – Società Cooperativa Agricola
Via A. e N. Sorrentino, 6
- 70126 Bari
Tel. 080/5520378
Fax 080/5520386

CONTATTO PER ULTERIORI INFORMAZIONI

Per ricevere la manifestazione di adesione da compilare
Dott.ssa Daniela Leccisotti
mail: d.leccisotti@aproli.it

Martedì 25 ottobre 2022 presso Amenduni

15.00-17.30 **Normativa comunitaria per gli oli di oliva vergini ed Etichettatura**

Normativa sul confezionamento e sull'etichettatura degli oli vergini di oliva.

Norme obbligatorie e facoltative in etichetta.

Valentina Cardone – Esperta in etichettatura

17.30-19.00 **Classificazione merceologica olio d'oliva.**

Classificazione delle categorie di olio di oliva, analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli di oliva

Perrucci N. - *Capo Panel A.M.E.D.O.O.*

19.00-20.00 **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva.**

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.

Perrucci N. – *Capo Panel A.M.E.D.O.O.*

Priore F. – *Degustatore A.M.E.D.O.O.*

Mercoledì 26 ottobre 2022 presso Samer

15.00 – 18.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**

Quattro sezioni di prove per attributo (**Amaro**).

Priore F. – *Degustatore A.M.E.D.O.O.*

18.00 - 20.00 **Le caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali dell'olio d'oliva: determinazioni analitiche e prove pratiche di laboratorio**

Perrucci N. - *Capo Panel A.M.E.D.O.O.*

Giovedì 27 ottobre 2022 presso Amenduni



Società Cooperativa Agricola
APROLI BARI



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

- 15.00-18.00 **La valutazione di conformità degli oli DOP/IGP: gli oli DOP Terra di Bari e l'Olio di Puglia IGP**
Processo di creazione di una DOP/IGP e certificazione del prodotto. Dati statistici a livello nazionale. Commissioni di degustazione degli oli a DOP/IGP. Il ruolo dei consorzi e delle istituzioni
Perrucci N. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
- 18.00-19.30 **L'analisi sensoriale.**
Test di acuità sensoriale e di preferenza. Scale. Prove pratiche di assaggio
Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.
- 19.30-20.00 **Chiusura dei lavori e valutazione del corso.**
Consegna attestati di partecipazione