

## PROGRAMMA DEL

### CORSO PER LA FORMAZIONE PER ASSAGGIATORI DI OLI VERGINI DI OLIVA - 2018

(ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014 – art. 2)

**Date lezioni:** 06, 07, 09, 13, 14, 16, 20, 21 aprile 2018

**Sede svolgimento:** Via Pianette - 87046 Montalto Uffugo (CS) – Sede Promocosenza – Divisione Laboratorio - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza

**Organizzazione:** Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza Promocosenza – Divisione Laboratorio - Via Pianette - 87046 Montalto Uffugo (CS)

**Capo panel responsabile corso:** Pellegrino Massimiliano

**Contatti:** Dott.ssa Teresa Chirico – Promocosenza – Tel. 0984.938784 – E-mail: [teresa.chirico@cs.camcom.it](mailto:teresa.chirico@cs.camcom.it)

**Obiettivi del corso:** Conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014

**Attestato:** Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove)

**Numero partecipanti:** Massimo 25 partecipanti

**Destinatari, obiettivi e finalità:** Il corso è rivolto a 20-25 aspiranti assaggiatori. L'obiettivo del Corso è quello di valutare l'idoneità fisiologica dei partecipanti all'assaggio degli oli di oliva vergini e costituisce il primo requisito per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini. Il corso fornisce, inoltre, informazioni sugli aspetti agronomici dell'olivo e sulla filiera di produzione dell'olio extra vergine di oliva, determinanti per la preparazione completa degli aspiranti assaggiatori.

Il corso è stato organizzato secondo i criteri stabiliti dal Decreto Mi.P.A.A.F. del 18 giugno 2014, art. 2. A tutti i partecipanti che avranno superato le prove di assaggio, secondo quanto riportato nel Reg. (CEE) n. 2568/91 e succ. mod., verrà rilasciato l'attestato di idoneità fisiologica. La durata del corso è di 40 ore. Per conseguire l'idoneità fisiologica all'assaggio è richiesta la frequenza minima pari al 90% del totale delle ore previste (36 ore).

**Docenti:** **Massimiliano Pellegrino** – Capo Panel CALAB – Promocosenza Divisione Laboratorio - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza  
**Dott.ssa Cinzia Benincasa** – Ricercatore CREA-OLI  
**Dott.ssa Veronica Vizzarri** - Ricercatore CREA-OLI  
**Dott.ssa Gabriella Io Feudo** - CREA-OLI  
**Dott. Chim. Amalia Ruffolo** – Direttore Tecnico Promocosenza - Divisione Laboratorio

### PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

#### **1° MODULO – 06 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00**

- Iscrizioni, registrazione e accoglienza partecipanti.
- Presentazione del corso
- Test ingresso
- Il germoplasma olivicolo.
- La coltivazione dell’olivo: la qualità inizia nel campo.
- L’analisi sensoriale: descrizione del metodo e della tecnica di assaggio ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Introduzione all’analisi sensoriale: elementi di fisiologia del gusto e dell’olfatto.

#### **2° MODULO - 07 aprile 2018 - Ore 09:00 -13:00**

- La chimica dell’analisi sensoriale: aromi e difetti dell’olio d’oliva.
- Componenti chimici dall’oliva all’olio – Caratteristiche chimico-fisiche dell’olio d’oliva – Influenza dei parametri chimico-fisici sulla qualità dell’olio.
- Presentazione dell’attributo di **avvinato**: prove di riallineamento dell’attributo come previsto dall’All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

#### **3° MODULO - 09 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00**

- L’olio in laboratorio: Tecniche analitiche strumentali – Guida all’individuazione delle principali frodi.
- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.
- Presentazione dell’attributo di **riscaldo**: prove di riallineamento dell’attributo come previsto dall’All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

#### **4° MODULO - 13 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00**

- Le malattie e gli insetti dannosi dell’oliveto.
- La difesa dell’oliveto.
- L’attributo di **riscaldo**: prove di riallineamento dell’attributo come previsto dall’All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

#### **5° MODULO - 14 aprile 2018 - Ore 09:00 -13:00**

- L’etichettatura alimentare: uno strumento importante per un’alimentazione consapevole.
- Mercato e marketing degli oli extravergini di oliva.
- Presentazione dell’attributo di **rancido**: prove di riallineamento dell’attributo come previsto dall’All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

DIVISIONE LABORATORIO

**6° MODULO – 16 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00**

- Principale normativa europea e nazionale di settore. Certificazioni DOP e IGP.
- Presentazione dell'attributo di amaro: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

**7° MODULO – 20 aprile 2018 - Ore 14:00 -18:00**

- Riconoscimento dei difetti.
- Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità individuali.
- L'attributo di amaro: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

**8° MODULO – 21 aprile 2018 - Ore 09:00 -13:00**

- Test finali.
- Valutazione finale dei candidati.
- Consegnare attestati e chiusura corso.

Durante le lezioni saranno effettuate, a cura del capo panel, le prove di selezione per la verifica del possesso dei requisiti fisiologici degli assaggiatori e prove pratiche di assaggio guidato di oli vergini d'oliva, che prevedono l'uso della scheda ufficiale della UE e di altre schede utilizzate per i concorsi.

**NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER I CANDIDATI**

- Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, ed evitare di fumare almeno due ore prima delle prove.
- Non utilizzare profumo, dopobarba e cosmetici in genere, per evitare di causare disturbi olfattivi a se stessi ed agli altri partecipanti.
- Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.

Comunicare al Capo Panel del Corso l'insorgenza di eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute alla sussistenza di patologie cliniche o di altre indisposizioni fisiche e psichiche.

**IL CAPO PANEL**  
**(Massimiliano Pellegrino)**