



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA IDONEITA' FISIOLOGICA - 1° LIVELLO MAGGIO 2022

Periodo di svolgimento:	11-12-18-19-21 Maggio 2022
Sede Corso:	AIPO – Aula didattica e sala panel ufficiale Viale del lavoro, 52 37135 Verona VR
Durata corso:	36 ore
Orario corso:	Mattina: dalle ore 09,00 alle ore 13.00 Pomeriggio: dalle ore 14.00 alle ore 18.00
Contatti:	Tel. +39 045 8678260 Fax +39 045 8034468 Mail: info@aipoverona.it
Tutor:	Enzo Gambin – Direttore AIPO – enzo.gambin@aipoverona.it
Organizzazione:	Antonio Volani – antonio.volani@aipoverona.it Sonia Ziviani – sonia.ziviani@aipoverona.it Roberta Ruggeri - roberta.ruggeri@aipoverona.it
Capo Panel:	Orietta Pavan – Agronomo libero professionista
Attestati:	Attestato di partecipazione e Certificato di Idoneità fisiologica all'assaggio * (a seguito superamento prove). * <i>Uno dei requisiti per iscrizione a Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergine</i>
Obiettivo corso:	Apprendere i fondamenti della tecnica di valutazione organolettica degli oli di oliva, conformemente alle attuali direttive di settore, e, particolare attenzione, sarà data al riconoscimento dei fondamentali pregi/difetti.
Quota di partecipazione:	I costi di partecipazione sono contenuti in: • € 750,00 + IVA di legge con prove selettive INCLUSE (ore 36) • € 500,00 + IVA di legge con prove selettive ESCLUSE (ore 28)
La quota comprende:	<ul style="list-style-type: none">• Corso;• Assaggi di oli d'oliva di provenienza nazionale e internazionale;• Materiale didattico;• Ricevere per un anno il periodico "OLIVO" emesso ogni settimana;• Usufruire dei servizi dell'Associazione alle stesse condizioni riservate agli associati
Normativa di riferimento:	Reg. (CEE) n. 2568/91; Decreto Mipaaf del 07 ottobre 2021; Regione Veneto - D.G.R. 2330 del 09/12/2014 Norme stabilite dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)

CALENDARIO LEZIONI

DATA	ORARIO	ORE	DOCENTE	ARGOMENTO
11/05/2022 (mattina)	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Enzo Gambin Orietta Pavan Roberta Ruggeri	<p>Registrazione partecipanti</p> <p>Introduzione al corso Presentazione del corso e degli intenti</p> <p>L'analisi sensoriale e l'assaggio-psicofisiologico al gusto ed all'olfatto Elementi di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. La percezione sensoriale. Il concetto di soglia. Le cause degli errori e possibili rimedi</p> <p>La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva Introduzione alla tecnica dell'assaggio</p> <p>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio oli d'oliva italiano (parte 1)</p>
11/05/2022 (pomeriggio)	Dalle 14.00 Alle 18.00	4	Orietta Pavan Roberta Ruggeri	<p>Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T. 20 Panel Test – Reg. CE 2568/91 Metodo CEE All. XII – Metodo COI T.20 nr. 15/ rev. 2 e Metodo COI T. 22 AP1. Descrizione del metodo di analisi ufficiale - Selezione dei candidati – Costituzione di un panel – Prova pratica di compilazione delle schede</p> <p>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio oli d'oliva internazionali e del mediterraneo (parte 2)</p>
12/05/2022 (mattina)	Dalle 9.00 Alle 13.00	4	Antonio Volani Roberta Ruggeri	<p>Classificazione e normativa dell'olio di oliva Normativa CE: confezionamento ed etichettatura degli oli vergini di oliva, norme di confezionamento ed etichettatura del prodotto. La tutela del consumatore. Le frodi attuali e quelle del passato nel settore degli oli vergini di olive. Le sanzioni amministrative e penali</p> <p>La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche organolettiche Principali tecniche agronomiche di coltivazione. Caratteristiche delle Cultivar coltivate in Veneto e loro influenza sul profilo sensoriale degli oli.</p> <p>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio oli d'oliva monovarietale (parte 3)</p>
12/05/2022 (pomeriggio)	Dalle 14.00 Alle 18.00	4	Volani Antonio Roberta Ruggeri	<p>Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva Raccolta e conservazione delle olive, le fasi per l'estrazione dell'olio, le diverse tecnologie per l'estrazione dell'olio loro pregi e difetti e ottimizzazione degli impianti</p> <p>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio oli d'oliva DOP/IGP (parte 4)</p>
18/05/2022 (mattina)	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Enzo Gambin	<p>Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva e loro analisi Caratteristiche fisico-chimiche degli oli di oliva</p> <p>Metodi di controllo Metodi di controllo: descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi, strumenti; nuove frontiere.</p>
18/05/2022	Dalle 14.00	4	Enzo Gambin	<p>Standardizzazione delle metodologie di controllo Livello di standardizzazione nazionale europeo</p>

(pomeriggio)	Alle 18.00			Analisi sensoriale, produzione, consumi e marketing Oli e grassi nella dieta: aspetti salutistici e fisiologici
19/05/2022 (mattina)	Dalle 9.00 Alle 13.00	4	Orietta Pavan Roberta Ruggeri	Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini Illustrazione pratica della procedura di svolgimento delle prove selettive per la valutazione dell'idoneità fisiologica Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini Assaggio oli d'oliva biologico nazionali e internazionali (parte 5)
19/05/2022 (pomeriggio)	Dalle 14.00 Alle 16.00	2	Orietta Pavan Antonio Volani Roberta Ruggeri	1ª Prova selettiva di base – sala panel Prima prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di Rancido , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie
19/05/2022 (pomeriggio)	Dalle 16.00 Alle 18.00	2	Orietta Pavan Antonio Volani Roberta Ruggeri	2ª Prova selettiva di base– sala panel Seconda prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di Avvinato , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie
21/05/2022 (mattina)	Dalle 09.00 Alle 11.00	2	Orietta Pavan Antonio Volani Roberta Ruggeri	3ª Prova selettiva di base– sala panel Terza prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di Amaro , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie
21/05/2022 (mattina)	Dalle 11.00 Alle 13.00	2	Orietta Pavan Antonio Volani Roberta Ruggeri Gambin Enzo	4ª Prova selettiva di base– sala panel Quarta prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di Riscaldo , come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie Consegna attestati di partecipazione – Chiusura lavori Consegna attestati di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva