



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

## CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

25 febbraio 2015 – 06 marzo 2015

<b>Periodo di svolgimento:</b>	Febbraio/marzo 2015
<b>Sede Corso:</b>	A.I.P.O. – Associazione Interregionale Produttori Olivicoli Viale Del Lavoro 52 – 37135 Verona
<b>Durata corso:</b>	36 ore
<b>Orario corso:</b>	Mattina: dalle ore 09,00 alle ore 13.00 Pomeriggio: dalle ore 14.00 alle ore 18.00
<b>Contatti:</b>	Tel. +39 045 8678260 Fax +39 045 8034468 Mail: info@aipoverona.it
<b>Tutor:</b>	Enzo Gambin – Direttore AIPO – enzo.gambin@aipoverona.it
<b>Organizzazione:</b>	Antonio Volani – antonio.volani@aipoverona.it Sonia Ziviani – sonia.ziviani@aipoverona.it Roberta Ruggeri - roberta.ruggeri@aipoverona.it
<b>Capo Panel:</b>	Orietta Pavan – Agronomo libero professionista
<b>Attestati:</b>	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>
<b>Obiettivo corso:</b>	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.
<b>Quota di partecipazione:</b>	€ 750,00 + IVA di legge
<b>La quota comprende:</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Corso;</li><li>• Assaggi di oli d'oliva di provenienza nazionale e internazionale;</li><li>• Materiale didattico;</li><li>• crediti formativi professionali ai sensi del programma di formazione permanente dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Verona</li><li>• crediti formativi professionali ai sensi del programma di formazione permanente del Collegio dei Periti Agrari e dei Periti Agrari Laureati di Verona e provincia.</li><li>• Ricevere per un anno il periodico "OLIVO" emesso ogni settimana;</li><li>• Usufruire dei servizi dell'Associazione alle stesse condizioni riservate agli associati</li></ul>
<b>Normativa di riferimento:</b>	Reg. (CEE) n. 2568/91; Decreto Mipaaf del 18 giugno 2014; Regione Veneto - D.G.R. 2330 del 09/12/2014 Norme stabilite dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)

## CALENDARIO LEZIONI

DATA	ORARIO	ORE	DOCENTE	ARGOMENTO
25/02/2015	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Enzo Gambin  Orietta Pavan  Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani	<p><b>Registrazione partecipanti</b></p> <p><b>Introduzione al corso</b> Presentazione del corso e degli intenti</p> <p><b>L'analisi sensoriale e l'assaggio-psicofisiologico al gusto ed all'olfatto</b> Elementi di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. La percezione sensoriale. Il concetto di soglia. Le cause degli errori e possibili rimedi</p> <p><b>La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva</b> Introduzione alla tecnica dell'assaggio</p> <p><b>Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T. 20</b> 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><b>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini</b> Assaggio di alcuni oli</p>
25/02/2015	Dalle 14.00 Alle 18.00	4	Enzo Gambin  Antonio Volani  Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani	<p><b>Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva e loro analisi</b> Caratteristiche fisico-chimiche degli oli di oliva</p> <p><b>Metodi di controllo</b> Metodi di controllo: descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi, strumenti; nuove frontiere. Standardizzazione delle metodologie di controllo</p> <p><b>Standardizzazione delle metodologie di controllo</b> Livello di standardizzazione nazionale europeo</p> <p><b>Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva</b> 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><b>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini</b> Assaggio di alcuni oli</p>
26/02/2015	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Orietta Pavan  Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani	<p><b>Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva</b> Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario</p> <p><b>Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti</b> Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini</p> <p><b>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini</b> Assaggio di alcuni oli</p>
26/02/2015	Dalle 14.00 Alle 18.00	4	Enzo Gambin  Antonio	<p><b>Classificazione e normativa dell'olio di oliva</b> 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><b>La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle</b></p>

			Volani	<b>caratteristiche organolettiche</b> Principali tecniche agronomiche di coltivazione. Caratteristiche delle Cultivar coltivate in Veneto e loro influenza sul profilo sensoriale degli oli.
			Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani	<b>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini</b> Assaggio di alcuni oli
04/03/2015	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Antonio Volani	<b>Classificazione e normativa dell'olio di oliva</b> La normativa nazionale e comunitaria sulla valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a denominazione di origine protetta. Assaggio di alcuni oli
			Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani	<b>Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini</b> Assaggio di alcuni oli
04/03/2015	Dalle 14.00 Alle 18.00	4	Orietta Pavan	<b>1ª Prova selettiva di base</b> 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 <b>Rancido</b> , 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
05/03/2015	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Orietta Pavan	<b>2ª Prova selettiva di base</b> 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 <b>Avvinato</b> , 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
05/03/2015	Dalle 14.00 Alle 18.00	4	Orietta Pavan	<b>3ª Prova selettiva di base</b> 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 <b>Amaro</b> , 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
06/03/2015	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Orietta Pavan	<b>4ª Prova selettiva di base</b> 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 <b>Riscaldo</b> , 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
			Enzo Gambin	<b>Consegna attestati di partecipazione – Chiusura lavori</b> Consegna attestati di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva

P.S. : le date e gli orari potranno subire delle modifiche che verranno tempestivamente comunicate ai partecipanti del corso.