

CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA VERGINE

Regolamento Delegato (UE) Metodo COI 2104 - 2105/2022 della Commissione del 29/07/2022
e D.M. 07/10/2021 - G.U. Rep. Italiana n. 11 del 15/01/2022

Sede/Località:	<ul style="list-style-type: none">• Bitonto (BA) presso la Sala Panel di Finoliva Global Service S.B., Via Torre D'Agera n. 11
Date del corso:	<ul style="list-style-type: none">• 20 , 27 Aprile 2024• 4 , 11 , 18 , 25 Maggio 2024
Totale ore	35
Obiettivi	Il corso è tenuto ai sensi del Regolamento Delegato (UE) Metodo COI 2104-2015/2022 della Commissione del 29 luglio 2022 e D.M. 07/10/2021 - G.U. Repubblica Italiana n. 11 del 15/01/2022
Coordinatore del programma	Oliveti Terra di Bari O.P. - Via Torre d'Agera 11 Bitonto - Tel.0803324674
Coordinatore del corso	Nicola Perrucci (capo panel)
Segreteria Organizzativa	Via Torre d'Agera 11 Bitonto - Tel. 340/6298100
Capo Panel e docenti	<ul style="list-style-type: none">• Nicola Perrucci (Capo Panel)• Gaetano Bonasia• Valentina Cardone• Maurizio Cariello• Francesco Priore

PROGRAMMA DEL CORSO

1° Giorno: Sabato 20 Aprile 2024 ore 14:00-20:00

14:00-15:00 **Registrazione dei corsisti**

Dott. Maurizio Cariello - OTB

15:00-15:30 **Accoglienza dei corsisti**

Saluti del Presidente della O.P. Oliveti Terra di Bari

Giovanni Bucci

15:30-16:00 **Introduzione al corso**

Presentazione delle finalità del corso e dell'articolazione delle lezioni teoriche e pratiche.

16:00-18:00 **Analisi sensoriale: aroma, gusto e flavour. Fisiologia di gusto e olfatto** Definizioni. Concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto.

18:00-20:00 **Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti**

Test di acuità sensoriale e di preferenza. Scale.

Prova pratica di assaggio: caratteristiche positive e negative degli oli Vergini di oliva

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O. - BARI

2° Giorno: Sabato 27 Aprile 2024 ore 14:00-20:00

14:00-16:00 Analisi sensoriale dell'olio d'oliva: Difetti dell'olio e le sue origini

Oggettivazione della valutazione organolettica. Concetto di soglia. Introduzione alla tecnica dell'assaggio. Vocabolario generale e specifico per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva vergine. Controllo delle condizioni psicofisiche. Presentazione della scheda di assaggio.

16:00-17:00 Sistemi di estrazione dell'olio d'oliva

Principali sistemi utilizzati nell'estrazione dell'olio d'oliva e loro effetti sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio vergine d'oliva.

17:00-18:00 Vocabolario specifico dell'olio vergine d'oliva

Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O. - BARI

18:00-20:00 Aroma dell'olio d'oliva

Composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametri agronomici e tecnologici influenzanti l'aroma.

Dott. Maurizio Cariello - OTB

3° Giorno: Sabato 4 Maggio 2024 ore 14:00-20:00

14:00-16:00 Analisi dell'aroma

Isolamento, identificazione e quantificazione dei composti volatili

Aspetti nutrizionali legati al consumo di olio d'oliva vergine

Aspetti nutrizionali e benefici legati al consumo dell'olio d'oliva vergine.

Dott. Maurizio Cariello - OTB

16:00-18:00 Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva vergine: le origini

Degustazione guidata di oli d'oliva provenienti da vari Paesi del Mediterraneo

18:00-20:00 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.

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O. - BARI

4° Giorno Sala Panel: Sabato 11 Maggio 2024 ore 14:00-20:00

14:00-15:30 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.

Metodi di controllo

Classificazione delle categorie di olio d'oliva. Analisi per l'accertamento della qualità e genuinità dell'olio d'oliva.

Dott. Bonasia Gaetano – Tecnologo Alimentare

15:30-17:00 Commercializzazione e Normative dell'olio d'oliva

Norme relative all'olio a Denominazione di Origine Protetta "Terra di Bari", alla certificazione di processo e di prodotto secondo UNI EN ISO 9001:15, alla tracciabilità di filiera 22005:08 alla sicurezza alimentare (metodo HACCP e difesa integrata).

17:00-18:30 Metodo del Panel Test

Descrizione del metodo di analisi ufficiale: Reg. CEE 2568/91 All. XII. Abrogato con Metodo COI Reg. UE 2104-2105/2022
Selezione dei candidati. Costituzione di un Panel.

18:30-20:00 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.

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O. - BARI

5° Giorno: Sabato 18 Maggio 2024 ore 14:00-20:00

14:00-15:30 Prove selettive: verifica della soglia di sensibilità su attributi di olii

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O. - BARI

15:30-17:00 Prove selettive: verifica della soglia di sensibilità su attributi di oli D.O.P.

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O. - BARI

17:00-20:00 Prove selettive di ordinamento base

Quattro sessioni per l'attributo "*rancido*"

Prove selettive di ordinamento base

Quattro sessioni per l'attributo "*avvinato*"

Francesco Priore - Assaggiatore A.M.E.D.O.O. – BARI

6° Giorno: Sabato 25 Maggio 2024 ore 14:00-20:00

14:00-16:00 Commercializzazione e marketing dell'olio d'oliva - Etichettatura dell'olio confezionato - Regole e Regolamenti.

L'attuale normativa comunitaria Reg. CE 1169/11 e successive modifiche dopo l'attuale Metodo COI Reg. UE 2104-2105/2022

Dott.ssa Valentina Cardone

16:00-19:00 Prove selettive di ordinamento base

Quattro sessioni per l'attributo *“riscaldo/morchia”*

Prove selettive di ordinamento base

Quattro sessioni per l'attributo *“amaro”*

Francesco Priore - Assaggiatore A.M.E.D.O.O. – BARI

19:00-20:00 Consegna attestati di partecipazione - Chiusura lavori

Le lezioni di assaggio sono tenute da assaggiatori dell'Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (AMEDOO) della Camera di Commercio di Bari secondo il metodo e i criteri stabiliti nell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/91 della Commissione del 11/07/1991 e successive modifiche oggi Metodo COI Reg. 2104-2105/2022

L'Attestato di *“IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DI OLII VERGINI DI OLIVA”* è riconosciuto con Determina Dirigenziale Regione Puglia.

Capo Panel: Nicola Perrucci Tel. 335-5405633

Segreteria organizzativa: O.P. Oliveti Terra di Bari, Via Torre d'Agera n. 11 - 70032 BITONTO Tel. 340/6298100 - email:

tecnico@olivetiterradibari.it