



Programmi di sostegno al settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola di cui all'art. 29 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 - Applicazione dei Reg. (UE) n. 611/2014 e Reg. (UE) n. 615/2014.

III ANNUALITA' (2016/2017).

*Ambito d'intervento D "Miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva e di olive da tavola"
Misura 4F "Formazione di panel di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola"*

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI D'OLIVA VERGINI

5 giugno - 3 luglio 2017

Responsabile Capo Panel: Dott. Paolo Saracino

Sede del corso: Villa Excelsa Via delle Viole – Sannicola.

Durata del corso: 35 ore

Lunedì 5 giugno 2017

Ore 15.00 **Registrazione dei partecipanti**

Saluti

Pantaleo Greco – Presidente APROL Lecce

Presentazione del corso

Lunedì 5 giugno 2017

15.30 -19.30 Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa Reg. CE 2568/91 e s.m.i.

Caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi

Analisi chimica dell'aroma

L'etichettatura degli oli di oliva

Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP ed IGP

Normativa nazionale e comunitaria sugli oli Biologici

Mercoledì 7 giugno 2017

15.30 -19.30 Introduzione all'analisi sensoriale e alla tecnica di assaggio secondo il Reg.CEE 2568/91.

Elementi di psicofisiologia dell'olfatto e del gusto.

Selezione dei candidati - Prova pratica di compilazione delle schede

Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI.

Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: Descrizione degli attributi positivi e negativi

Lunedì 12 giugno 2017

15.30 -19.30 La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva;

Effetti dei sistemi di raccolta, conservazione delle olive, trasformazione e conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva.

Influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva

Mercoledì 14 giugno 2017

15.30 -19.30 Sensazioni positive: fruttato di oliva, altre sensazioni vegetali, amaro e piccante
Principali difetti dell'olio e cause che li hanno determinati: riscaldamento, avvinato, rancido, morchia, muffa

Lunedì 19 giugno 2017

15.30 – 17.30 Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori
Quattro sessioni di prove per attributo: Morchia
17.30 – 19.30 Il difetto morchia e la sua caratterizzazione analitica

Mercoledì 21 giugno 2017

15.30 -17.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato
Quattro sessioni di prove per attributo: Riscaldamento
17.30 -19.30 Il difetto riscaldamento e la sua caratterizzazione analitica

Lunedì 26 giugno 2017

15.30 -17.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato.
Quattro sessioni di prove per attributo: Rancido
17.30 -19.30 Il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica

Mercoledì 28 giugno 2017

15.30 - 17.30 Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato.
Quattro sessioni di prove per attributo: Avvinato
17.30 -19.30 Il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica

Lunedì 3 luglio 2017

15.30 -17.00 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.
17.00 -18.30 Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.

18,30 **Chiusura del corso e consegna attestati di partecipazione**