



Associazione Interregionale Produttori Olivicoli

CORSO ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA

PERIODO SVOLGIMENTO: MAGGIO/GIUGNO 2013

SEDE CORSO: A.I.P.O. – Associazione Interregionale Produttori Olivicoli
Viale Del Lavoro 52 – 37135 Verona

DURATA CORSO: 40 ore

ORARIO CORSO: il mercoledì e giovedì
Mattina dalle ore 09,00 alle ore 13.00
Pomeriggio dalle ore 14.30 alle ore 18.30

Durante tutto il corso verranno svolte prove pratiche di assaggio utili al partecipante per acquisire e affinare le tecniche di Panel Test.

CALENDARIO LEZIONI

DATA	ORARIO	ORE	DOCENTE	ARGOMENTO
Mercoledì 22/05/2013	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Enzo Gambin Orietta Pavan	Registrazione partecipanti Introduzione al corso Presentazione del corso e degli intenti 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 La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva Introduzione alla tecnica dell'assaggio Prove pratiche di assaggio Assaggio di alcuni oli
Mercoledì 22/05/2013	Dalle 14.30 Alle 18.30	4	Enzo Gambin Antonio Volani	Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva e loro analisi Caratteristiche fisico-chimiche degli oli di oliva Metodi di controllo Metodi di controllo: descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi, strumenti; nuove frontiere. Standardizzazione delle metodologie di controllo Standardizzazione delle metodologie di controllo Livello di standardizzazione nazionale europeo

			Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani	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 Prove pratiche di assaggio Assaggio di alcuni oli
Giovedì 23/05/2013	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Orietta Pavan Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani	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 Prove pratiche di assaggio Assaggio di alcuni oli
Giovedì 23/05/2013	Dalle 14.30 Alle 18.30	4	Enzo Gambin Antonio Volani	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 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
Mercoledì 29/05/2013	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Orietta Pavan Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani	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 Prove pratiche di assaggio Assaggio di alcuni oli
Mercoledì 29/05/2013	Dalle 14.30 Alle 18.30	4	Antonio Volani Orietta Pavan	Classificazione e normativa dell'olio di oliva 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 Prove pratiche di assaggio Assaggio di alcuni oli
Giovedì 30/05/2013	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Orietta Pavan	1ª Prova selettiva di base 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
Giovedì 30/05/2013	Dalle 14.30 Alle 18.30	4	Orietta Pavan	2ª Prova selettiva di base 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

Mercoledì 05/06/2013	Dalle 09.00 Alle 13.00	4	Orietta Pavan	3ª Prova selettiva di base 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
Mercoledì 05/06/2013	Dalle 14.30 Alle 18.30	4	Orietta Pavan	4ª Prova selettiva di base 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

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