

***Corso di formazione per assaggiatori di oli vergini di oliva
per il conseguimento dell'attestato di idoneità Fisiologica all'Assaggio
- Decreto M.I.P.A.A.F. del 18 giugno 2014 -***

Date lezioni:	19, 23, 24 giugno – 01, 03, 07, 11, 14 luglio 2017
Sede svolgimento:	Via Pianette - 87046 Montalto Uffugo (CS) – Sede Promocosenza – Divisione Laboratorio - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza
Organizzazione:	Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza Promocosenza – Divisione Laboratorio - Via Pianette - 87046 Montalto Uffugo (CS)
Capo panel responsabile del corso:	Pellegrino Massimiliano
Contatti:	Dott.ssa Teresa Chirico – Promocosenza – Tel. 0984.938784 – E-mail: teresa.chirico@cs.camcom.it
Obiettivi del corso:	Conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica ai sensi del Decreto Mi.P.A.A.F. 18 giugno 2014
Attestato:	Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove)
Numero partecipanti:	25 massimo
Destinatari, obiettivi e finalità:	Il corso è rivolto a circa 20/25 allievi titolari/legali rappresentanti di imprese olivicole e agli interessati ed ha l'obiettivo di qualificare aspiranti assaggiatori di oli vergini di oliva. La programmazione dei momenti formativi e di verifica è stata operata conformemente a quanto previsto dalle norme nazionali ed internazionali vigenti in materia di formazione di assaggiatori di olio vergine d'oliva. In particolare, il corso è stato organizzato secondo i criteri stabiliti dal Decreto Mi.P.A.A.F. del 18 giugno 2014, concernente <i>“criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91, nonché per l'iscrizione nell'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini”</i>. Visto il crescente interesse ed apprezzamento verso l'olio d'oliva e la sostanziale richiesta di qualità da parte dei consumatori e degli addetti alla ristorazione, l'obiettivo del corso è di estendere la conoscenza dell'olio vergine di oliva e fornire a produttori ed estimatori la preparazione necessaria per produrre e riconoscere la qualità del prodotto.
Docenti:	Massimiliano Pellegrino – Capo Panel CALAB – Promocosenza Divisione Laboratorio - Azienda Speciale della Camera di Commercio di Cosenza Dott.ssa Cinzia Benincasa – Ricercatore CREA-OLI Dott.ssa Veronica Vizzarri - Ricercatore CREA-OLI Dott.ssa Gabriella Lo Feudo - CREA-OLI Dott. Chim. Amalia Ruffolo – Direttore Tecnico Promocosenza Divisione Laboratorio

PROGRAMMA DIDATTICO DEL CORSO

1° MODULO – lunedì 19 giugno 2017 - Ore 14:00 -19:00

- Iscrizioni, registrazione e accoglienza partecipanti.
- Presentazione del corso
- Test ingresso
- Il germoplasma olivicolo.
- La coltivazione dell'olivo: la qualità inizia nel campo.
- L'analisi sensoriale: descrizione del metodo e della tecnica di assaggio ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Introduzione all'analisi sensoriale: elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto.

2° MODULO – venerdì 23 giugno 2017 - Ore 14:00 -19:00

- La chimica dell'analisi sensoriale: aromi e difetti dell'olio d'oliva.
- Componenti chimici dall'oliva all'olio – Caratteristiche chimico-fisiche dell'olio d'oliva – Influenza dei parametri chimico-fisici sulla qualità dell'olio.
- Presentazione dell'attributo di **avvinato**: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

3° MODULO – sabato 24 giugno 2017 - Ore 09:00 -14:00

- L'olio in laboratorio: Tecniche analitiche strumentali – Guida all'individuazione delle principali frodi.
- Classificazione merceologica degli oli vergini di oliva ai sensi del Reg. CEE 2568/91 e successive modifiche ed integrazioni.
- Presentazione dell'attributo di **riscaldamento**: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

4° MODULO – sabato 01 luglio 2017 - Ore 09:00 -14:00

- Le malattie e gli insetti dannosi dell'oliveto.
- La difesa dell'oliveto.
- L'attributo di **riscaldamento**: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

5° MODULO – lunedì 03 luglio 2017 - Ore 14:00 -19:00

- L'etichettatura alimentare: uno strumento importante per un'alimentazione consapevole.
- Mercato e marketing degli oli extravergini di oliva.

- Presentazione dell'attributo di **rancido**: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

6° MODULO – venerdì 07 luglio 2017 - Ore 14:00 -19:00

- Principale normativa europea e nazionale di settore. Certificazioni DOP e IGP.
- Presentazione dell'attributo di **amaro**: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

7° MODULO – martedì 11 luglio 2017 - Ore 14:00 -19:00

- Riconoscimento dei difetti.
- Prove di selezione atte a verificare le soglie di sensibilità individuali.
- L'attributo di **amaro**: prove di riallineamento dell'attributo come previsto dall'All. XII del Reg. CEE 2568/91 e s.m.i.
- Prove pratiche di assaggio e compilazione della scheda.

8° MODULO – venerdì 14 luglio 2017 - Ore 14:00 -19:00

- Test finali.
- Valutazione finale dei candidati.
- Consegna attestati e chiusura corso.

Durante le lezioni saranno effettuate, a cura del capo panel, le prove di selezione per la verifica del possesso dei requisiti fisiologici degli assaggiatori e prove pratiche di assaggio guidato di oli vergini d'oliva, che prevedono l'uso della scheda ufficiale della UE e di altre schede utilizzate per i concorsi.

NORME GENERALI DI COMPORTAMENTO PER I CANDIDATI

- Astenersi dal consumare caffè, superalcolici, quantità eccessive di vino, cibi piccanti o eccessivamente saporiti, ed evitare di fumare almeno due ore prima delle prove.
- Non utilizzare profumo, dopobarba e cosmetici in genere, per evitare di causare disturbi olfattivi a se stessi ed agli altri partecipanti.
- Mantenere sempre un comportamento puntuale, calmo, attento e corretto.

Comunicare al Capo Panel del Corso l'insorgenza di eventuali difficoltà olfatto-gustative, dovute alla sussistenza di patologie cliniche o di altre indisposizioni fisiche e psichiche.

IL CAPO PANEL
(Massimiliano Pellegrino)