

CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI ED EXTRA VERGINI DI OLIVA

Progetto Agrisana Soc. Coop. Agricola, redatto ed approvato ai sensi del

Reg. UE 611-614/2014 e s.m.i. – I° annualità - azione 4F.

Autorizzato dalla Regione Siciliana e valido per il conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva ai sensi della Art. 2 del D.M. 18/06/2014 del MiPAAF

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

Sciacca (AG) dal 11 al 15 marzo 2019

Sede del corso: Agrisana Soc. Coop. agricola

Via Verdi n. 12/14 Sciacca 92019 (AG)

PROGRAMMA

1° giorno	Lunedì 11 marzo 2019 (7 ore)
h 8,30 – 9,00	Registrazione dei partecipanti
h 9,00 – 9,15	Saluti e presentazione del programma: <ul style="list-style-type: none"> • Indelicato Antonino, Presidente Agrisana • Gallo Giuseppe, Responsabile tecnico Agrisana
h 9,15 – 13,00	Introduzione all'analisi sensoriale. Elementi di fisiologia degli organi di senso. Le sensazioni e i meccanismi di percezione degli stimoli; Illustrazione delle 4 prove per la verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato per gli attributi di Riscaldo/Morchia), Avvinato, Rancido, Amaro di cui al Reg. (CEE) n. 2568/91 all. XII e s.m.i. e D.M. 18/06/2014. (Leonardo Catagnano)
h 13,00 – 14,00	Pausa pranzo
h 14,00 – 16,00	I documenti COI/T. 20/Doc. 4 (Vocabolario specifico), COI/T. 20/Doc. 5 (Bicchiere d'assaggio), COI/T. 20/Doc. 6 (Sala d'assaggio), COI/T. 20/Doc. 15 (Analisi sensoriale); Il metodo di valutazione organolettica degli oli vergini ed extra vergini d'oliva ai sensi del Reg. CEE n. 2568/91 all. XII e s.m.i.; Il vocabolario specifico e Reg. di Esecuzione (UE) n. 1348/2013; Definizione e riconoscimento degli attributi sensoriali in oli vergini d'oliva: pregi e difetti; La scheda di valutazione degli oli vergini di oliva degli attributi di fruttato (verde e maturo), piccante e amaro. (Leonardo Catagnano)

h 16,00 – 17,00	Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91, con 4 serie di prove per l'attributo di: <u>Riscaldo/Morchia</u> (Damiano Licata)
2° giorno	Martedì 12 marzo 2019 (7 ore)
h 9,00 – 12,00	La classificazione degli oli d'oliva ai sensi del Reg. di Esecuzione (UE) n. 1348/2013 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti e successive modifiche e integrazioni. L'oliva e l'olio: le componenti principali del frutto e la composizione chimica dell'olio vergine d'oliva; la componente aromatica e antiossidante dell'olio vergine di oliva; (Leonardo Catagnano)
h 12,00 – 13,00	1^ Prova pratica (valutazione sensoriale) atta a far familiarizzare il candidato con le varianti olfattive, gustative e tattili degli oli vergini di oliva, prevista dal D.M. 18/06/2014, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento. (Damiano Licata)
h 13,00 – 14,00	<i>Pausa pranzo</i>
h 14,00 – 16,00	I processi ossidativi delle sostanze grasse. La conservazione dell'olio. L'olio extra vergine in cucina in confronto con gli altri grassi alimentari. Cenni sugli aspetti nutrizionali e valore salutistico. (Leonardo Catagnano)
h 16,00 – 17,00	Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91, con 4 serie di prove per l'attributo di: <u>Avvinato</u> (Damiano Licata)
3° giorno	Mercoledì 13 marzo 2019 (8 ore)
H 9,00 – 10,00	2^ prova pratica (valutazione sensoriale) atta a far familiarizzare il candidato con le varianti olfattive, gustative e tattili degli oli vergini di oliva, prevista dal D.M. 18/06/2014, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento. (Damiano Licata)
h 10,00 – 13,00	Norme sulla commercializzazione degli oli d'oliva; impostare un'etichetta e cenni sulle norme commerciali nei paesi comunitari e non comunitari; Come leggere l'etichetta; Gli adempimenti del frantoiano e del confezionatore secondo la normativa vigente. (Maria Concetta Borgese)
h 13,00 – 14,00	<i>Pausa pranzo</i>
h 14,00 – 17,00	Influenza delle condizioni pedoclimatiche e della tecnica agronomica sulla qualità dell'olio di oliva. Lo scenario olivicolo internazionale. Il patrimonio olivicolo siciliano: biodiversità e qualità degli oli di oliva. La gestione dell'oliveto tra tradizione e innovazione. (Tiziano Caruso/Giuseppe Campisi)
h 17,00 – 18,00	Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91, con 4 serie di prove per l'attributo di: <u>Avvinato</u> (Damiano Licata)

4 ° giorno	Giovedì 14 marzo 2019 (7 ore)
h 9,00 – 13,00	Modi e tecniche di trasformazione delle olive e influenza sulle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche degli oli: la centralità del frantoio. <i>(Francesco Rancini)</i>
h 13,00 – 14,00	<i>Pausa pranzo</i>
h 14,00 – 15,00	Olio extra vergine e gastronomia: funzionalità sensoriale e tecniche di abbinamento <i>(Damiano Licata)</i>
h 15,00 – 16,00	3a prova pratica (valutazione sensoriale) atta a far familiarizzare il candidato con le varianti olfattive, gustative e tattili degli oli vergini di oliva, prevista dal D.M. 18/06/2014, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento. <i>(Damiano Licata)</i>
h 16,00 – 17,00	Prova selettiva di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del Reg. (CEE) n. 2568/91, con 4 serie di prove per l'attributo di: Amaro <i>(Damiano Licata)</i>
5 ° giorno	venerdì 15 marzo 2019 (7 ore)
H 9,00 – 12,00	Le produzioni a denominazione d'origine (DOP e IGP) e biologica nel contesto nazionale e regionale. Normative di riferimento e sistemi di certificazione <i>(Leonardo Catagnano)</i>
h 12,00 – 13,00	4^ prova pratica (valutazione sensoriale) atta a far familiarizzare il candidato con le varianti olfattive, gustative e tattili degli oli vergini di oliva, prevista dal D.M. 18/06/2014, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento. <i>(Damiano Licata)</i>
h 13,00 – 14,00	<i>Pausa pranzo</i>
h 14,00 – 16,00	Aspetti applicativi dell'analisi sensoriale dell'olio di oliva nella filiera olearia. <i>(Leonardo Catagnano)</i>
h 16,00 – 17,00	Verifica della capacità di discriminazione degli oli extra vergini e vergini di oliva, con individuazione del difetto prevalente attraverso l'analisi organolettica di due campioni di olio e verifica finale delle competenze acquisite <i>(Leonardo Catagnano e Damiano Licata)</i>
	<i>Consegna degli attestati di idoneità ai candidati che hanno superato le prove selettive, oppure, degli attestati di frequenza ai candidati non hanno superato le prove selettive.</i>

Direttore del corso

Leonardo Catagnano - Capo panel IRVOS

Docenti

Maria Concetta Borgese

Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari, Ufficio di Palermo



Tiziano Caruso

Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali, Università di Palermo

Leonardo Catagnano

Capo Panel IRVOS

Damiano Licata

Assaggiatore esperto

Francesco Rancini

Tecnico di Frantoio

Coordinatore:

Pietro Butera

Durata del corso:

36 ore

Sede del corso:

Agrisana Soc. Coop. Agricola, Via G. Verdi n. 12/14 - 92019 Sciacca (AG)

Organizzatore del corso:

Agrisana Soc. Coop. Agricola, Via G. Verdi n. 27 - 92019 Sciacca (AG)

Il Presidente della Cooperativa

AGRISANA SOC. COOP. AGRICOLA

Indicatore Antonino

Presidente

Antonino Indicatore