



Provincia di Latina  
Assessorato all'Agricoltura



Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina  
Associazione Iscritta Registro Comunale con il N° 117

## **CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE**

### **AVVISO PUBBLICO**

Riconoscimento richiesto alla Direzione Regionale Agricoltura della **REGIONE LAZIO** ai sensi della circolare **MIPAF** n. 5 del 18/06/1999.

Patrocini richiesti e Collaborazioni:

*Camera di Commercio di Latina, UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, Comune di Cori, Comune di Santi Cosma e Damiano, Istituto Professionale per l'Agricoltura e l'Ambiente "San Benedetto" di Latina, Cooperativa Agricola Cincinnato di Cori.*

Nell'ambito del progetto per la promozione e valorizzazione dell'agricoltura della *Provincia di Latina (Assessorato all'Agricoltura – Bando 2010)*, l'associazione **CAPOL (Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina)** in collaborazione con l'**ASPOL (Associazione Produttori Olivicoli di Latina)**, secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche, organizza due "Corsi per Assaggiatori di olio vergine ed extra vergine d'oliva".

Il progetto prevede lo svolgimento di due corsi per tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva, che si svolgeranno nel corso di sette giornate formative nei Comuni di Cori e Santi Cosma e Damiano della provincia di Latina, territori particolarmente vocati al settore olivicolo che hanno ottenuto, recentemente, dall'Unione Europea il riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta "COLLINE PONTINE".

I corsi, della durata cadauno complessiva di 40 ore, si terranno dall'11 al 24 Ottobre 2010 e sono finalizzati al conseguimento dell'Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove), per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

La frequenza è obbligatoria per l'intera durata del corso.

### **Sede dei corsi:**

- **1° Corso CORI: Soc. Cooperativa Cincinnato**  
(Giorni: 11, 13, 14, 15, 18, 19, 23 Ottobre 2010)
- **2° Corso SANTI COSMA E DAMIANO: Auditorium del Comune**  
(Giorni: 12, 13, 14, 16, 20, 21, 24 Ottobre 2010)

### **PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA**

La domanda di partecipazione, debitamente compilata su apposito modello disponibile presso la segreteria del **CAPOL** e dell'**ASPOL**, dovrà pervenire al Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole di Latina in Via Don Minzoni n. 1, **entro e non oltre il 05 Ottobre 2010**.

La richiesta di partecipazione dovrà essere corredata dalla fotocopia di un documento d'identità.

### **NUMERO DI PARTECIPANTI e MODALITA' DI SELEZIONE**

Il numero massimo di ammessi per ciascun corso sarà di trenta partecipanti e tra gli iscritti verrà selezionata una quota pari all'70% che risulti operante nei settori oleicolo, agroalimentare e della ristorazione. La rimanente quota sarà riservata ad estimatori e/o neofiti. La selezione avverrà in base all'ordine di arrivo delle domande.

### **Per informazioni:**



Tel.0773.1952282 Fax 0773.690979 - 0773.668957  
e-mail: capol.latina@gmail.com aspollatina@libero.it



Provincia di Latina  
Assessorato all'Agricoltura



Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina  
Associazione Iscritta Registro Comunale con il N° 117

## **1° Corso: CORI - Presso la Sala degustazioni della Cooperativa Agricola Cincinnato**

### **Programma**

**Giorni: 11, 13, 14, 15, 18, 19, 23 Ottobre 2010**

#### **1) 11 Ottobre 2010 (lunedì)**

Ore 15,30 – 19,30

*Luigi Centauri* (Presidente del CAPOL) – *Giulio Scatolini* (Capo panel C.O.I.)

- **Registrazione dei partecipanti.**
- **Presentazione del corso.**

*Annunziato Scaramozzino* (Agronomo, Responsabile sistema Tracciabilità UNAPROL )

- **La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto;**
- **La coltivazione dell'olivo e l'influenza della cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio.**

#### **2) 13 Ottobre 2010 (mercoledì)**

Ore 15,30 – 19,30

*Egidio Perri* (Responsabile dei laboratori Chimico-biologici dell'Istituto Agrario S. Benedetto Latina)

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

*Mario Pio Battisti* (Funzionario della Direzione Regionale Agricoltura – A.D.A. di Latina)

- **Classificazione e normativa dell'olio d'oliva;**
- **Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti.**

#### **3) 14 Ottobre 2010 (giovedì)**

Ore 15,30 – 19,30

*Loredana Pugliese* (Responsabile Sviluppo Economico, Studi e Statistica CCIAA Latina)

- **I marchi Comunitari IGP, DOP e la loro certificazione.**

*Giovanni D'Achille* (Presidente ASPOL)

- **Origine della DOP "Colline Pontine".**

*Luigi Centauri* (Presidente CAPOL)

- **Dati statistici sull'olivicultura della provincia di Latina;**
- **Le Caratteristiche organolettiche dell'olio DOP "Colline Pontine".**

#### **4) 15 Ottobre 2010 (venerdì)**

Ore 15,30 – 19,30

*Giulio Scatolini* (Capo Panel C.O.I.)

- **L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto;**
- **Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Costituzione di un Panel;**
- **Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario;**
- **Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo**

**5) 18 Ottobre 2010 (lunedì)**

Ore 9,00 – 13,00

*Giulio Scatolini e team Capol*

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'avvinato per ciascun soggetto.

Ore 14,30 – 18,30

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del rancido per ciascun soggetto.

**6) 19 Ottobre 2010 (martedì)**

Ore 9,00 – 13,00

*Giulio Scatolini e team Capol*

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro per ciascun soggetto.

Ore 14,30 – 18,30

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldamento per ciascun soggetto.

**7) 23 Ottobre 2010 (sabato)**

➤ Ore 9,00 – 13,00

*Maurizio Servili (Industrie Agrarie)*

**Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini**

Formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettosi; Fattori che influenzano la loro composizione quali-quantitativa. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione.

➤ Ore 15,00 – 19,00

*Giulio Scatolini (Capo panel C.O.I.)*

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP "Colline Pontine" e su altre Denominazioni per ciascun soggetto.

**Conclusione del Corso e consegna degli attestati**

*Luigi Centauri (Presidente del CAPOL) – Giovanni D'Achille (Presidente dell'ASPOL)*

*Giulio Scatolini (Capo panel C.O.I.)*

- **Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.**
- **Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.**
- **Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.**

**Cori: 11, 13, 14, 15, 18, 19, 23 Ottobre 2010**

**Organizzazione:** CAPOL – Via Don Minzoni n. 1 – 04100 Latina

**Info:** CAPOL – ASPOL Tel. 0773.668957 – 329.1099593 Fax 0773.690979 - Email: capol.latina@gmail.com

**Coordinamento organizzativo:** *Luigi Centauri* - Presidente CAPOL

**Capo panel:** *Giulio Scatolini*

**Numero massimo partecipanti:** 30

**Riconoscimento:** Richiesto alla Direzione Regionale Agricoltura della Regione Lazio ai sensi della circolare MIPAF n. 5 del 18/06/1999. Il corso è tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02.

**Attestati:** Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

**Variazioni di programma:**

La CAPOL si riserva la facoltà di modificare il programma / sede del corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale per esigenze organizzativa dell'Associazione.

## **2° Corso: Santi Cosma e Damiano - Presso L'Auditorium Comunale**

### **Programma**

**Giorni: 12, 13, 14, 16, 20, 21, 24 Ottobre 2010**

#### **1) 12 Ottobre 2010 (martedì)**

Ore 15,30 – 19,30

*Luigi Centauri* (Presidente del CAPOL) – *Giulio Scatolini* (Capo panel C.O.I.)

- **Registrazione dei partecipanti.**
- **Presentazione del corso.**

*Annunziato Scaramozzino* (Agronomo, Responsabile sistema Tracciabilità UNAPROL )

- **La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto;**
- **La coltivazione dell'olivo e l'influenza della cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio.**

#### **2) 13 Ottobre 2010 (mercoledì)**

Ore 15,30 – 19,30

*Loredana Pugliese* (Responsabile Sviluppo Economico, Studi e Statistica CCIAA Latina)

- **I marchi Comunitari IGP, DOP e la loro certificazione.**

*Giovanni D'Achille* (Presidente ASPOL)

- **Origine della DOP "Colline Pontine".**

*Luigi Centauri* (Presidente CAPOL)

- **Dati statistici sull'olivicultura della provincia di Latina;**
- **Le Caratteristiche organolettiche dell'olio DOP "Colline Pontine".**

#### **3) 14 Ottobre 2010 (giovedì)**

Ore 15,30 – 19,30

*Egidio Perri* (Responsabile dei laboratori Chimico-biologici dell'Istituto Agrario S. Benedetto Latina)

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

*Mario Pio Battisti* (Funzionario della Direzione Regionale Agricoltura – A.D.A. di Latina)

- **Classificazione e normativa dell'olio d'oliva;**
- **Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti.**

#### **4) 16 Ottobre 2010 (sabato)**

➤ Ore 9,30 – 13,30

*Giulio Scatolini* (Capo Panel C.O.I.)

- **L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto;**
- **Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Costituzione di un Panel;**
- **Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario;**
- **Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo.**

**5) 20 Ottobre 2010 (mercoledì)**

Ore 9,00 – 13,00

*Giulio Scatolini e team Capol*

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'avvinato per ciascun soggetto.

Ore 14,30 – 18,30

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del rancido per ciascun soggetto.

**6) 21 Ottobre 2010 (giovedì)**

Ore 9,00 – 13,00 *Giulio Scatolini e team Capol*

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro per ciascun soggetto.

Ore 14,30 – 18,30

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldamento per ciascun soggetto.

**7) 24 Ottobre 2010 (domenica)**

➤ Ore 9,00 – 13,00

*Maurizio Servili (Industrie Agrarie)*

**Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini**

Formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettosi; Fattori che influenzano la loro composizione quali-quantitativa. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione.

➤ Ore 15,00 – 19,00

*Giulio Scatolini (Capo panel C.O.I.)*

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP "Colline Pontine" e su altre Denominazioni per ciascun soggetto.

**Conclusioni del Corso e consegna degli attestati**

*Luigi Centauri (Presidente del CAPOL) – Giovanni D'Achille (Presidente dell'ASPOL)*

*Giulio Scatolini (Capo panel C.O.I.)*

- **Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.**
- **Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.**
- **Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.**

**Santi Cosma e Damiano: 12, 13, 14, 16, 20, 21, 24 Ottobre 2010**

**Organizzazione:** CAPOL – Via Don Minzoni n. 1 – 04100 Latina

**Info:** CAPOL – ASPOL Tel. 0773.668957 – 329.1099593 Fax 0773.690979 - Email: capol.latina@gmail.com

**Coordinamento organizzativo:** *Luigi Centauri* - Presidente CAPOL

**Capo panel:** *Giulio Scatolini*

**Numero massimo partecipanti:** 30

**Riconoscimento:** Richiesto alla Direzione Regionale Agricoltura della Regione Lazio ai sensi della circolare MIPAF n. 5 del 18/06/1999. Il corso è tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02.

**Attestati:** Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

**Variazioni di programma:**

La CAPOL si riserva la facoltà di modificare il programma / sede del corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale per esigenze organizzativa dell'Associazione.



**Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina**  
**Via Don Minzoni, 1 – 04100 Latina**

Cod. Fiscale 91090500595 - Tel./Fax 0773.696747 Cell. 329.1099593 - e-mail: capol.latina@gmail.com  
Associazione Iscritta nel Registro Comunale con il N° 117

## **DOMANDA DI ISCRIZIONE AL “ CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO VERGINE ED EXTRA VERGINE DI OLIVA ” ANNO 2010**

**Da recapitare a mano, o a mezzo posta o via Fax, al numero 0773.690979**

**(Compilare tutti gli spazi, pena la esclusione a partecipare al Corso)**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_  
nato a \_\_\_\_\_ -- \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
e residente in \_\_\_\_\_ Prov. \_\_\_\_\_  
Via/ Corso /Piazza \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_  
C.F. \_\_\_\_\_ **Cellulare** \_\_\_\_\_  
tel. \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_ **e-mail** \_\_\_\_\_  
titolo di studio \_\_\_\_\_  
professione \_\_\_\_\_

### **CHIEDE**

Di essere iscritto al “Corso per Assaggiatori di olio vergine ed extravergine di oliva” che si terranno a

- **CORI: Coop. Cincinnato (Giorni: 11, 13, 14, 15, 18, 19, 23 Ottobre 2010)**
- **S.COSMA E DAMIANO: Auditorium Comunale (Giorni: 12, 13, 14, 16, 20, 21, 24 Ottobre 2010)**

A tal fine si allega la fotocopia del documento d'identità.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_

Firma

\_\_\_\_\_