



2012

## CORSO TECNICO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA

Cofinanziato dal MIPAAF con D.D. 10013 SACO del 1° luglio 2009

**Martedì 20 novembre dalle ore 11.00 alle 13.00  
dalle ore 14.00 alle 17.00**

**Dr. Massimo GARGANO** Presidente UNAPROL

**Dr. Pietro SANDALI** Direttore Generale UNAPROL

**Dr. Benedetto ORLANDI**

*Resp. settore olivicolo Coldiretti Nazionale*

**Dr. Giulio SCATOLINI** Capo Panel Unaprol

- Avvio dei lavori
- Normativa nazionale e comunitaria sugli oli DOP e IGP con particolare riferimento agli oli a denominazione di origine del Lazio
- 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
- Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario

**Giovedì 22 novembre dalle ore 9.00 alle 13.00**

**Prof. Maurizio SERVILI**

*Professore Associato Facoltà di Agraria Università di Perugia - Dipartimento di Scienze Economico*

- Influenza dei fattori tecnologici sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione
- I parametri di qualità degli oli extravergini di oliva alla luce delle nuove conoscenze scientifiche
- Chimica dell'olio

**Mercoledì 28 novembre dalle ore 9.00 alle 14.00**

**Dr. Roberto CIANCIO**

*Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari*

**Dr. Amedeo DE FRANCESCHI**

*Vice questore aggiunto del Corpo Forestale dello Stato*

- Classificazione e normativa dell'olio di oliva
- La normativa comunitaria, COI e CODEX nella classificazione merceologica dell'olio di oliva
- Confezione ed etichettatura nelle normative vigenti
- Tracciabilità e rintracciabilità degli oli di oliva

**Giovedì 29 novembre dalle ore 10.00 alle 14.00**

**Dr. Giulio SCATOLINI** Capo Panel Unaprol

**Prof. Riccardo GUCCI**

*Docente Facoltà Agraria Università di Pisa – Dipartimento di Scienze Agrarie Alimentari e Agro-ambientali - Settore scientifico disciplinare Arboricoltura Generale e Coltivazioni Arboree*

- Primo approccio pratico per l'assaggio di un olio
- La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio



## Mercoledì 5 dicembre dalle ore 9.00 alle 14.00

**Dr. Giulio SCATOLINI** Capo Panel Unaprol

**Dr. Nicola DI NOIA**

Responsabile tecnico CAA Coldiretti Nazionale

- Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo
- Norme generali nazionali e comunitarie sulle categorie merceologiche degli oli di oliva

## Giovedì 6 dicembre dalle ore 9.00 alle 14.00

**Dr. Andrea GIOMO**

Docente di Analisi sensoriale Facoltà di Agraria dell'Università Politecnica delle Marche

- Linee guida per la creazione di un panel e selezione dei candidati
- Selezione, training e monitoraggio delle performance degli assaggiatori
- Ruolo del capo panel
- Valutazione del metodo e procedura statistica
- L'analisi sensoriale del sistema qualità
- Procedura per l'accreditamento della prova
- Bioformazione delle note aromatiche dell'olio

## Lunedì 10 dicembre dalle ore 9.00 alle 15.00

**Dr. Giulio SCATOLINI e TEAM CFS-UNAPROL**

- Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. ATTRIBUTO AVVINATO – quattro selezioni per attributo
- Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. ATTRIBUTO RANCIDO – quattro selezioni per attributo

## Mercoledì 12 dicembre dalle ore 9.00 alle 15.00

**Dr. Giulio SCATOLINI e TEAM CFS-UNAPROL**

- Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. ATTRIBUTO RISCALDO - quattro selezioni per attributo
- Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. ATTRIBUTO AMARO - quattro selezioni per attributo

