

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

### **AVVISO PUBBLICO**

Riconoscimento della *REGIONE LAZIO* - Direzione Regionale Agricoltura  
ai sensi della D.G.R. n. 745/2004

Patrocini richiesti e Collaborazioni:

*Provincia di Latina, Camera di Commercio di Latina, Comune di Priverno, UNAPROL  
Consorzio Olivicolo Italiano, Istituto Agrario "T.Rossi" di Priverno.*

L'associazione CAPOL (*Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina*) in collaborazione con l'ASPOL (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli di Latina), secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche, organizza un "Corso riconosciuto per Assaggiatori di olio vergine ed extra vergine d'oliva".

Il progetto prevede lo svolgimento di un corso per tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva, con la partecipazione del Capo Panel C.O.I. (*Consiglio Oleicolo Internazionale*) Dr Giulio Scatolini, che si svolgerà nel corso di sette giornate formative nel Comune di Priverno, territori particolarmente vocati al settore olivicolo che hanno ottenuto dall'Unione Europea il riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta (DOP) "COLLINE PONTINE".

Sono previste sia prove pratiche di assaggio, sia lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, oltre ad approfondimenti sui metodi di coltivazione, sulle tecniche di trasformazione e conservazione, e sulle metodologie di valutazione delle caratteristiche sensoriali per imparare a "scoprire" e "riconoscere" i pregi e i difetti degli oli esaminati.

Il corso, della durata cadauno complessiva di 40 ore, si terrà dal 2 al 11 maggio 2013 ed è finalizzato 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 del corso: ISTITUTO AGRARIO "ROSSI" DI PRIVERNO  
(GIORNI: 2, 3, 4, 6, 7, 8 e 11 Maggio 2013)**

### **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 28 aprile 2013**.

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:**

CAPOL: e-mail: [capol.latina@gmail.com](mailto:capol.latina@gmail.com) – n. 329.1099593 - Fax 0773.690979

Latina, 15 marzo 2013

Il Presidente  
*Luigi Centauri*



## **Corso: PRIVERNO – Presso l'Istituto Agrario "Rossi" di Priverno**

**Giorni: 2, 3, 4, 6, 7, 8 e 11 Maggio 2013**

**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 del la circolare MIPAF n. 5 del 18/06/1999 e D.M. 1334 del 28/02/2012. 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.

### **Programma**

#### **1) 2 Maggio 2013 (giovedì)**

➤ Ore 15,30 – 19,30

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

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

- .....
- **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;**
  - **Influenza dei fattori tecnologici sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva.**
- Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione, e separazione.**

#### **2) 3 Maggio 2013 (venerdì)**

Ore 15,30 – 19,30

*Giovanna Mancini* (Istituto Agrario S. Benedetto – Latina)

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

*Mario Pio Battisti* (Funzionario della Direzione Regionale Agricoltura – ASPA di Latina)

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

*Paolo Mastrantoni* (Giornalista)

- **L'Olivo e l'olio....un pò di storia**

#### **3) 4 Maggio 2013 (sabato)**

➤ Ore 9,30 – 13,30

*Giovanni D'Achille* (Presidente ASPOL)

- **Normativa nazionale e comunitaria sugli oli DOP e IGP con particolare riferimento alla DOP "Colline Pontine";**

*Luigi Centauri* (Presidente CAPOL)

- **Tecnica dell'assaggio. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo.**



#### **4) 6 Maggio 2013 (lunedì)**

➤ Ore 15,30 – 19,30

*Luigi Centauri* (Presidente CAPOL)

- **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. Ruolo del Capo panel. Valutazione del metodo e procedura statistica.**
- **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) 7 Maggio 2013 (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'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) 8 Maggio 2013 (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'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 riscaldo per ciascun soggetto.

#### **7) 11 Maggio 2013 (sabato)**

➤ Ore 9,00 – 13,30

*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.

➤ Ore 15,00 – 19,00

#### **Conclusione del Corso e consegna degli attestati**

*Luigi Centauri* (Presidente del CAPOL) – *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.**





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

Cod. Fiscale 91090500595 - Tel./Fax 0773.690979 Cell. 329.1099593 - e-mail: [capol.latina@gmail.com](mailto: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 2013**

**(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 terrà presso **l’Istituto Agrario “Teodonio Rossi” di PRIVERNO in via Montanino n. 1.**

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

Per lo svolgimento del corso sarà necessario versare un contributo spese che sarà quantificato in base al numero dei partecipanti, che comunque non supererà la quota per corsista di €. 150,00.

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

Firma

\_\_\_\_\_

---

Titolare del trattamento dei dati è l’associazione CAPOL (Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina), sede in via Don Minzoni n° 1 – 04100 Latina.

