



**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**

Riconosciuto dalla **REGIONE LAZIO - Direzione Regionale Agricoltura**  
(determinazione n. A7345 del 18/07/2011) 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 Fondi, Comune di Rocca Massima, Consorzio AGROFONDI Fondi.*

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 due "Corsi per Assaggiatori di olio vergine ed extra vergine d'oliva".

Il progetto prevede lo svolgimento di corsi per tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva, con la partecipazione del Capo Panel C.O.I. (Consiglio Oleicolo Internazionale) *Giulio Scatolini*, che si svolgeranno nel corso di sette giornate formative nei Comuni di Fondi e Rocca Massima 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".

Per lo svolgimento dei suddetti corsi è stato richiesto con uno specifico progetto, un contributo finanziario alla Provincia di Latina – Assessorato all'Agricoltura.

I corsi, della durata cadauno complessiva di 40 ore, si terranno dal 3 al 23 Ottobre 2011 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 Fondi: M.o.f. Mercato Ortofrutticolo**  
(Giorni: 3, 5, 6, 7, 10, 11, 22 Ottobre 2011)
- **2° Corso Rocca Massima: Scuola Statale in Località Boschetto**  
(Giorni: 14, 15, 17, 18, 19, 20, 23 Ottobre 2011)

#### **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 30 Settembre 2011.**

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 25 partecipanti e tra gli iscritti verrà selezionata una quota pari al 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: \*FOND I: Tutor Diego Ciuffo (Tel. 320.14373440)**
- \*ROCCA MASSIMA: Tutor Giovanna Coriddi (Tel. 339.8407948)**
- e-mail: capol.latina@gmail.com SITO Internet: www.capol-latina.it*
- Tel. 329.1099593 - Fax 0773.690979 - 0773.668957**





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

## **1° Corso: FONDI - Presso il M.o.f. Mercato Ortofrutticolo**

**Fondi: 3, 5, 6, 7, 10, 11, 22 Ottobre 2011**

**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.

### **Programma**

#### **1) 03 Ottobre 2011 (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) 05 Ottobre 2011 (mercoledì)**

➤ Ore 15,30 – 19,30

- **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) 06 Ottobre 2011 (giovedì)**

➤ Ore 15,30 – 19,30

*Giovanni D'Achille* (Presidente ASPOL)

- **Origine della DOP “Colline Pontine”;**
- **Dati statistici sull'olivicoltura della provincia di Latina.**

*Luigi Centauri* (Presidente CAPOL)

- **Le Caratteristiche organolettiche dell'olio DOP “Colline Pontine”.**



#### 4) 07 Ottobre 2011 (venerdì)

➤ 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;**
- **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) 10 Ottobre 2011 (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) 11 Ottobre 2011 (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) 22 Ottobre 2011 (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.

*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) – *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.**





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

## **2° Corso: Rocca Massima - Presso la Scuola Statale in Loc. Boschetto**

**Rocca Massima: 14, 15, 17, 18, 19, 20, 23 Ottobre 2011**

**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.

### **Programma**

#### **1) 14 Ottobre 2011 (venerdì)**

➤ 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) 15 Ottobre 2011 (sabato)**

➤ Ore 15,30 – 19,30

*Giovanni D'Achille* (Presidente ASPOL)

- **Origine della DOP “Colline Pontine”;**
- **Dati statistici sull'olivicultura della provincia di Latina.**

*Luigi Centauri* (Presidente CAPOL)

- **Le Caratteristiche organolettiche dell'olio DOP “Colline Pontine”.**

#### **2) 17 Ottobre 2011 (lunedì)**

➤ Ore 15,30 – 19,30

- **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) 18 Ottobre 2011 (martedì)

➤ Ore 9,30 – 13,30

*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;**
- **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) 19 Ottobre 2011 (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) 20 Ottobre 2011 (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) 23 Ottobre 2011 (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.

*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) – *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.**





**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 2011**



**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

■ **FONDI: M.o.f. Mercato Ortofrutticolo** (*Giorni: 3, 5, 6, 7, 10, 11, 22 Ottobre 2011*)

■ **ROCCA MASSIMA: Scuola Statale Loc.Boschetto** (*Giorni: 14, 15, 17, 18, 19, 20, 23 Ottobre 2011*)

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

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

Firma

\_\_\_\_\_





# Corsi Capol - Anno 2010

Cori, Cantina Cincinnato (foto: Giovanna Coriddi)



Santi Cosma e Damiano, Auditorium Comunale (Foto: Diego Ciuffo)





# Corsi Capol - Anno 2009

**Latina, Locali Aspol (foto: Nicola di Franza) Sonnino, Auditorium Comunale**



**Itri, Aula Consiliare**



**Capo Panel Giulio Scatolini**



**Giornata conclusiva: Priverno Località Casale (Foto: Davide Politi)**

