

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 (Determinazione n. A06543 del 26/06/2012).

Patrocini richiesti e Collaborazioni:

*Provincia di Latina, Camera di Commercio di Latina, Comune di Itri, Comune di Spigno
Saturnia, UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano, Istituto Professionale per l'Agricoltura e
l'Ambiente "San Benedetto" di Latina.*

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 due corsi per tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva, che si svolgeranno nel corso di sette giornate formative nei Comuni di Itri e Spigno Saturnia nei Monti Aurunci 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'17 al 29 Settembre 2012 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 Spigno Saturnia: Presso il Comune (Sala Consiliare)**
(Giorni: 17, 18, 20, 21, 24, 25, 30 Settembre 2012)
- **2° Corso I t r i : Presso il Comune (Sala Consiliare)**
(Giorni: 18, 21, 22, 24, 25, 26, 29 Settembre 2012)

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 10 Settembre 2012**.

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:

Tutor dei Corsi: Agrot. *Diego Ciuffo* (Cell. 3201473440 – 3487719327)

CAPOL: e-mail: *capol.latina@gmail.com* – 329.1099593 - Fax 0773.690979

Latina, 26 giugno 2012

Il Presidente
Luigi Centauri



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

1° Corso: SPIGNO SATURNIA – Presso il Comune (Sala Consiliare)

Spigno Saturnia: 17, 18, 20, 21, 24, 25, 30 Settembre 2012

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) 17 Settembre 2012 (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) 18 Settembre 2012 (martedì)

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 – A.D.A. di Latina)

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

3) 20 Settembre 2012 (giovedì)

➤ 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”.**



4) 21 Settembre 2012 (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**

24 Settembre 2012 (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) 25 Settembre 2012 (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) 30 Settembre 2012 (domenica)

➤ Ore 9,00 – 13,30

.....
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) – *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: ITRI – Presso il Comune (Sala Consiliare)

Itri: 18, 21, 22, 24, 26, 27, 29 Settembre 2012

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) 18 Settembre 2012 (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) 21 Settembre 2012 (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 – A.D.A. di Latina)

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

3) 22 Settembre 2012 (sabato)

➤ Ore 9,30 – 13,30

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”.**



4) 24 Settembre 2012 (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;
- **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

26 Settembre 2012 (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) 27 Settembre 2012 (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) 29 Settembre 2012 (sabato)

➤ Ore 9,00 – 13,30

.....
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) – *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
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 2012

(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

- **I T R I** : presso il Comune Sala Consiliare (Giorni: 18, 21, 22, 24, 25, 26, 29 Settembre 2012)
- **SPIGNO SATURNIA**: presso il Comune Sala Consiliare (Giorni: 17, 18, 20, 21, 24, 25, 30 Settembre 2012)

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

_____, _____

Firma
