



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

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, UNAPROL Consorzio Olivicolo Italiano,
I.I.S. "San Benedetto" di Latina (Istituto Tecnico Agrario, Istituto Professionale Alberghiero,
Istituto Professionale Chimico Biologico).*

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 presso l'Istituto Agrario "San Benedetto" di Latina.

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 7 al 19 ottobre 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: I.I.S. "San Benedetto" (Istituto Tecnico Agrario, Istituto
Profess. Alberghiero, Istituto Profess. Chimico Biologico)
(Giorni: 7, 8, 12, 14, 15, 16 e 19 Ottobre 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 30 settembre 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 – n. 329.1099593 - Fax 0773.690979

Latina, 24 luglio 2013



Il Presidente
Luigi Centauri



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

Corso: LATINA – I.I.S. "San Benedetto" (Istituto Tecnico Agrario, Istituto Professionale Alberghiero, Istituto Professionale Chimico Biologico).

Giorni: 7, 8, 12, 14, 15, 16 e 19 Ottobre 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) 7 Ottobre 2013 (lunedì)

➤ Ore 15,30 – 19,30

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

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

Alberto Bono (Agronomo Responsabile Provinciale Tracciabilità ASPOL Latina)

- **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) 8 Ottobre 2013 (martedì)

Ore 15,30 – 19,30

Giovanna Mancini (Istituto Agrario S. Benedetto – Latina)

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

Paolo Mastrantoni (Giornalista)

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

3) 12 Ottobre 2013 (sabato)

➤ Ore 9,30 – 13,30

Genesio Leonardi (Associazione Provinciale Produttori Olivicoli Latina)

- **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) 14 Ottobre 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) 15 Ottobre 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) 16 Ottobre 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 riscaldamento per ciascun soggetto.

7) 19 Ottobre 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.**

