



Centro Assaggiatori Produzioni Olivicole Latina

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

AVVISO PUBBLICO

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

Patrocini richiesti e Collaborazioni:

*Comune di Gaeta, Provincia di Latina, Camera di Commercio di Latina, Consorzio per lo
Sviluppo Industriale del Sud Pontino.*

L'associazione *CAPOL* (Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina) in collaborazione con *l'ASPOL* (Associazione Produttori Olivicoli 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 otto giornate formative presso l'Aula Conferenze del Consorzio per lo Sviluppo Industriale del Sud Pontino in Gaeta – Centro Intermodale snc Località Divano.

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 36 ore, si terrà dal 14 al 28 novembre 2015 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: GAETA – Aula Conferenze del Consorzio Industriale Sud Pontino
(Giorni: 14, 16, 17, 18, 19, 26, 27 e 28 Novembre 2015)

PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA

La **domanda di partecipazione**, debitamente compilata su apposito modello e corredata dalla fotocopia di un documento d'identità, dovrà pervenire all'Associazione CAPOL di Latina, **entro e non oltre**

8 novembre 2015, per il tramite:

e-mail: capol.latina@gmail.com oppure Fax 0773.690979

NUMERO DI PARTECIPANTI e MODALITA' DI SELEZIONE

Il numero massimo di ammessi per ciascun corso sarà di venticinque 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 – tel. n. 329.1099593 - Fax 0773.690979

Tutor del corso: Pasciuto Damiano – Tel. n. 339.7886313

Riconoscimento MIPAF ai sensi del Reg. (CEE) n. 2568/91 per l'assaggio professionale

Cod. Fiscale 91090500595 - Tel. 329.1099593 - Fax 0773.696747-
e-mail: capol.latina@gmail.com

Corso: GAETA - Aula Conferenze del Consorzio Industriale Sud Pontino

Organizzazione: CAPOL – Via Don Minzoni n. 1 – 04100 Latina

Info: CAPOL 329.1099593 Fax 0773.690979 - Email: capol.latina@gmail.com

Coordinamento organizzativo: *Luigi Centauri* - Presidente CAPOL

Capo panel: *Giulio Scatolini*

Numero partecipanti: 25

Riconoscimento: Richiesto alla Direzione Regionale Agricoltura della Regione Lazio ai sensi della 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° Lezione: 14 Novembre 2015 (sabato)

➤ Ore 9,00 – 13,30

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

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

Stefano Minutolo (Agronomo – Professore Istituto Agrario “San Benedetto” 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.**

2° Lezione: 16 Novembre 2015 (lunedì)

➤ Ore 16,00 – 20,30

Paolo Mastrantoni (Consulente Aziende Olivicole)

- **Classificazione e normativa dell'olio d'oliva;**
- **Caratteristiche chimico fisiche degli oli d'oliva e loro analisi;**
- **Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti.**

3° Lezione: 17 Novembre 2015 (Martedì)

Ore 16,00 – 20,30

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.**

4° Lezione: 18 Novembre 2015 (mercoledì)

➤ Ore 16,00 – 20,30

Alberto Bono (Agronomo) - *Damiano Pasciuto* (Agrotecnico)

- **Visita didattica presso il Frantoio: frangitura – gramolatura – estrazione.**
- **Influenza dei fattori tecnologici sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione, e separazione.**



5° Lezione: 19 Novembre 2015 (giovedì)

➤ Ore 16,00 – 20,30

Loredana Pugliese (Responsabile promozione, studi e statistica - Camera di Commercio)

- **Dati Statistici sull'olivicoltura in Provincia di Latina;**
- **Normativa nazionale e comunitaria sugli oli DOP e IGP con particolare riferimento alla DOP "Colline Pontine".**

Luigi Centauri (Presidente CAPOL)

- **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. ". Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP "Colline Pontine"

6° Lezione: 26 Novembre 2015 (giovedì)

➤ Ore 16,00 – 20,30

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.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del rancido per ciascun soggetto.

7° Lezione: 27 Novembre 2015 (venerdì)

➤ Ore 16,00 – 20,30

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.

Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldamento per ciascun soggetto.

8° Lezione (giornata conclusiva): 28 Novembre 2015 (sabato)

➤ Ore 9,00 – 13,30

Alessandro Rossi (Presidente LILT Sez.Latina - Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori)

- **Le proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva.**

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.

Conclusioni del Corso e consegna degli attestati

Cosmo Mitrano (Sindaco Comune di Gaeta) – *Luigi Centauri* (Presidente Capol)

Cosmo Di Russo (Presidente 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.**

