



Programma

Corso Assaggiatori Olio Vergine Di Oliva Per Il Conseguimento
Dell'attestato D'Idoneità Fisiologica

Prima Settimana

Lunedì 9 Dicembre 2024 (presso la sede di Pisa della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest)

9,00—10,00

Accoglienza partecipanti, presentazione del corso, Obiettivi del corso.

Segretario Generale della Camera di Commercio di Pisa – Cristina Martelli

Capo Panel Camera di Commercio di Pisa – Domenico D'Alessio

10,00—13,00

Influenza dei fattori tecnologici sulla qualità dell'olio di oliva
Prof. Maurizio Servili – Università di Perugia

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00 - 19,00

L'analisi sensoriale dell'olio-II Panel Test

Determinazione della soglia di gruppo per gli attributi:

Soglia RISCALDO/MORCHIA – soglia AVVINATO – soglia RANCIDO – soglia FRUTTATO

Martedì 10 Dicembre 2024 (presso la sede di Livorno dell'Agenzia delle Dogane)

09,00-13,00

Principi agronomici della coltura dell'olivo;

Produzioni, consumi e prospettive di mercato dell'olio di oliva;

Dr. Aberto Grimelli, agronomo – Vice Presidente Ascoe – coordinatore Teatro Naturale



Mercoledì 11 Dicembre 2024 (presso la sede di Livorno dell'Agenzia delle Dogane)

09,00—13,00

Tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli.
Dr. Beniamino Tripodi – tecnologo di elaiotecnica

Giovedì 12 Dicembre 2024 (presso la sede di Livorno dell'Agenzia delle Dogane)

9,00—13,00

Innovazioni di processo e di prodotto nella trasformazione delle olive
Prof. ssa Angela Zinnai – Università di Pisa

Venerdì 13 Dicembre 2024 (presso la sede di Livorno dell'Agenzia delle Dogane)

9,00—13,00

La tipicità dell'olio: gli oli DOP e IGP – I disciplinari di produzione – un esempio IGP Toscano;
Etichettatura degli oli di oliva e terminologia facoltativa;
Dott.ssa Elena Signorini Agronoma – assaggiatrice Ascoe

Seconda Settimana

Lunedì 16 Dicembre 2024 (presso la sede di Pisa della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest)

14,00—19,00

Caratteristiche degli oli vergini di oliva e loro classificazione, la normativa nazionale, comunitaria e internazionale degli oli di oliva;
Metodo per la valutazione organolettica dell'olio di oliva vergine;

Capo Panel Domenico D'Alessio – Responsabile del corso

Martedì 17 Dicembre 2024 (presso la sede di Pisa della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest)

14,00—16,00

La percezione del gusto e dell'olfatto, come il cervello crea i sapori perché è importante per il nostro piacere e la nostra salute.



16,00—19,00

Verifica dei requisiti fisiologici con almeno 16 sessioni di base (quattro attributi ripetuti quattro volte; Riscaldo/Morchia, Rancido, Avvinato, Fruttato)

Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso;

Mercoledì 18 Dicembre 2024 (presso la sede di Pisa della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest)

14,00—19,00

Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici con almeno 16 sessioni di base (quattro attributi ripetuti quattro volte; Riscaldo/Morchia, Rancido, Avvinato, Fruttato)

Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso;

Giovedì 19 Dicembre 2024 (presso la sede di Pisa della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest)

09,00 - 11,00

Innovazione di processo per gli oli di qualità
Dr. Giorgio Mori – tecnologo di elaiotecnica

11,00 - 13,00

Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici con almeno 16 sessioni di base (quattro attributi ripetuti quattro volte; Riscaldo/Morchia, Rancido, Avvinato, Fruttato)

Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso;

13,00 - 14,00 intervallo pranzo

14,00 - 19,00

Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici con almeno 16 sessioni di base (quattro attributi ripetuti quattro volte; Riscaldo/Morchia, Rancido, Avvinato, Fruttato)

Tecnica di assaggio e prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo – tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dai Regolamenti Comunitari.

Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso;



Venerdì 20 Dicembre 2024 (presso la sede di Pisa della Camera di Commercio Toscana Nord Ovest)

09,00—13,00

Tecnica di assaggio e prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto – gustativo – tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista dai Regolamenti Comunitari.

Domenico D'Alessio – Capo Panel – Responsabile del corso;

13,00—14,00

Pausa pranzo

14,00—15,00

Comunicazione risultati finali del corso, consegna attestati.

=====

Informazioni sul corso

Il programma risponde alla normativa relativa al D.M del 7 ottobre 2021 e prevede:

A) Lezioni su Principi agronomici della coltura dell'olivo, tecnologia della trasformazione e della conservazione degli oli, caratteristiche chimiche e chimico-fisiche degli oli di oliva vergini e relativa normativa;

B) le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato specificate nell'allegato XII del regolamento, con almeno quattro serie di prove per ognuno degli attributi indicati dal documento COI/T.20/Doc. No 14 nell' ultima versione disponibile sul sito del COI;

C) almeno quattro prove pratiche, atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del regolamento; le prove pratiche sono svolte in un'apposita sala di assaggio con la disponibilità delle attrezzature previste dai punti 5 e 6 dell'Allegato XII del Regolamento;

Ai partecipanti che hanno superato le prove selettive è rilasciato un attestato di frequenza e di idoneità fisiologica all'assaggio degli oli di oliva vergini, sottoscritto dal capo panel responsabile del corso, mentre ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive è rilasciato il solo attestato di frequenza.

L'attestato sarà rilasciato ai partecipanti al termine del corso, solo se questi avranno frequentato almeno 85% delle 55 ore previste.

I docenti del corso: saranno individuate figure nella ricerca Universitaria in materia dell'olio extravergine di oliva e esperti nel settore della trasformazione dell'olio di oliva vergine ed extravergine, e assaggiatori esperti dell'associazione Ascoe.



CAMERA DI COMMERCIO
TOSCANA NORD-OVEST

Referenti:

Camera di Commercio di Pisa -Ufficio Promozione - Piazza Vittorio Emanuele II n. 5 – 56125 PISA

Responsabile del corso: Dr. Domenico D'Alessio – Capo Panel

Referente del progetto: Dott.ssa Laura Granata – Capo Servizio turismo e promozione delle filiere

tel. 050-512.280/220 e-mail: servizio.turismo@tno.camcom.it

Sedi del corso:

Camera di Commercio Toscana Nord Ovest – piazza V. Emanule II 5 56125 Pisa

Laboratorio Chimico dell'Agencia delle Dogane sede di Livorno – via Delle Cateratte 88 - 57122