

# CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI OLIO DI OLIVA CON RILASCIO DELL'IDONEITA' FISIOLOGICA ALL'ASSAGGIO 1° LIVELLO



SEGRETERIA TECNICA

Viale Del Lavoro, 52  
37135 Verona Italia

Tel.: +39 0458678260

Fax: +39 0458034468

E-mail: [info@aipoverona.it](mailto:info@aipoverona.it)

[www.aipoverona.it](http://www.aipoverona.it)

Apprendere i fondamenti della tecnica di valutazione organolettica degli oli di oliva, conformemente alle attuali direttive di settore, con particolare attenzione al riconoscimento dei fondamentali pregi/difetti.

#### SEDE DEL CORSO

Biblioteca Internazionale "La Vigna"  
Contra' Porta S. Croce, 3  
36100 Vicenza VI

#### SEDE PROVE SELETTIVE

A.I.P.O. — Associazione  
Interregionale Produttori Olivicoli  
Viale del Lavoro, 52  
37135 Verona VR

#### PERIODO DI SVOLGIMENTO

Marzo/Maggio 2019

#### MODALITÀ DI SVOLGIMENTO

Lezioni teoriche e pratiche.

##### MATTINA:

dalle ore 9.00 alle 13.00

##### POMERIGGIO:

dalle ore 14.00 alle ore 18.00

Totale ore corso 36

#### STRUMENTI IN DOTAZIONE

CD-ROM con il materiale didattico.  
Ricevere per un anno il periodico  
"Olive" edito dall'AIPO.

#### RICONOSCIMENTI

**Attestato di partecipazione e  
Certificato di Idoneità fisiologica  
all'assaggio\*** (a seguito  
superamento prove selettive).

\* *Uno dei requisiti per l'iscrizione  
all'Elenco nazionale di tecnici ed  
esperti degli oli di oliva vergini ed  
extravergine*

#### NUMERO PARTECIPANTI

Massimo 50

Il corso verrà attivato al  
raggiungimento di almeno 25  
persone

#### SCADENZA DOMANDA

Le domande vanno presentate alla  
segreteria tecnica **entro il 22  
MARZO 2019**

#### COSTO DEL CORSO PER PARTECIPANTE

I costi di partecipazione sono  
contenuti in € 750,00 + IVA di legge  
con prove selettive INCLUSE (ore  
totali 36)

## Programma

### 1<sup>ma</sup> giornata mattina — venerdì 29 marzo 2019

**Sede del corso: Biblioteca Internazionale La Vigna—Vicenza VI**

#### Registrazione partecipanti

#### Introduzione al corso

Presentazione del corso e degli intenti

#### Classificazione e normativa dell'olio di oliva

La normativa nazionale e comunitaria sulla valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a denominazione di origine protetta

### 1<sup>ma</sup> giornata pomeriggio — venerdì 29 marzo 2019

**Sede del corso: Biblioteca Internazionale La Vigna—Vicenza VI**

#### Classificazione e normativa dell'olio di oliva

La normativa nazionale e comunitaria sulla valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva; normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a denominazione di origine protetta

**Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini**

### 2<sup>da</sup> giornata mattina — sabato 06 aprile 2019

**Sede del corso: Biblioteca Internazionale La Vigna—Vicenza VI**

#### Caratteristiche chimico-fisiche degli oli di oliva e loro analisi

Caratteristiche fisico-chimiche degli oli di oliva

#### Metodi di controllo

Metodi di controllo: descrizione delle metodologie di controllo, scopi, obiettivi, strumenti; nuove frontiere. Standardizzazione delle metodologie di controllo

#### Standardizzazione delle metodologie di controllo

Livello di standardizzazione nazionale europeo

### 3<sup>za</sup> giornata mattina — sabato 13 aprile 2019

**Sede del corso: Biblioteca Internazionale La Vigna—Vicenza VI**

#### Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva

Raccolta e conservazione delle olive, le fasi per l'estrazione dell'olio, le diverse tecnologie per l'estrazione dell'olio loro pregi e difetti e ottimizzazione degli impianti

**Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini** Assaggio oli d'oliva nazionali e internazionali

### 3<sup>za</sup> giornata pomeriggio — sabato 13 aprile 2019

**Sede del corso: Biblioteca Internazionale La Vigna—Vicenza VI**

#### L'analisi sensoriale e l'assaggio-psicofisiologico al gusto ed all'olfatto

Elementi di psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. La percezione sensoriale. Il concetto di soglia. Le cause degli errori e possibili rimedi

#### La tecnica per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva

Introduzione alla tecnica dell'assaggio

#### Panel Test — Metodo CEE All. XII — Metodo COI Doc. T. 20

Panel Test — Reg. CE 2568/91 Metodo CEE All. XII — Metodo COI T.20 nr. 15/ rev. 2 e Metodo COI T. 22 AP1. Descrizione del metodo di analisi ufficiale - Selezione dei candidati - Costituzione di un panel — Prova pratica di compilazione delle schede

**Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattivo-gustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini** Assaggio oli d'oliva nazionali e internazionali

#### LA QUOTA COMPRENDE

- Partecipazione al Corso con assaggi di oli d'oliva di provenienza nazionale e internazionale
- Materiale didattico
- Abbonamento per un anno al periodico "OLIVO" edito da AIPO con uscite settimanali;
- Fruizione dei servizi dell'Associazione alle stesse condizioni riservate agli associati

#### NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (CEE) n. 2568/91;
- Decreto Mipaaf del 18 giugno 2014;
- Norme stabilite dal COI (Consiglio Oleicolo Internazionale)

#### DOCENTI

Capo panel — Orietta Pavan  
Docenti — Enzo Gambin, Antonio Volani, Roberta Ruggeri, Sonia Ziviani

#### INFORMAZIONI E ISCRIZIONI

A.I.P.O. – Viale del lavoro n. 52  
37135 Verona (VR) Italia  
Orario apertura:  
lun.—ven. 8.30/12.30-14.30/17.30  
Tel. +39 0458678260  
fax +39 0458034468  
info@aipoverona.it  
www.aipoverona.it

## Programma

### 4<sup>ta</sup> giornata mattina — sabato 04 maggio 2019

**Sede delle prove: AIPO —Verona VR**

#### Classificazione e normativa dell'olio di oliva

Normativa CE: confezionamento ed etichettatura degli oli vergini di oliva, norme di confezionamento ed etichettatura del prodotto. La tutela del consumatore. Le frodi attuali e quelle del passato nel settore degli oli vergini di olive. Le sanzioni amministrative e penali

#### La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche organolettiche

Principali tecniche agronomiche di coltivazione. Caratteristiche delle Cultivar coltivate in Veneto e loro influenza sul profilo sensoriale degli oli

**Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattogustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini** Assaggio oli d'oliva nazionali e internazionali

### 4<sup>ta</sup> giornata pomeriggio — sabato 04 maggio 2019

**Sede delle prove: AIPO —Verona VR**

#### Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva

Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva. Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario

#### Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti

Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini

**Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfattogustative-tattili che offrono gli oli di oliva vergini** Assaggio oli d'oliva nazionali e internazionali

### 5<sup>ta</sup> giornata mattina — sabato 11 maggio 2019

**Sede delle prove: AIPO —Verona VR**

#### 1<sup>a</sup> Prova selettiva di base

Prima prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di **Rancido**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie

#### 2<sup>a</sup> Prova selettiva di base

Seconda prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di **Avvinato**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie

### 5<sup>ta</sup> giornata pomeriggio — sabato 11 maggio 2019

**Sede delle prove: AIPO —Verona VR**

#### 3<sup>a</sup> Prova selettiva di base

Terza prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di **Amaro**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie

#### 4<sup>a</sup> Prova selettiva di base

Quarta prova di selezione sensoriale di base per la formazione del panel. Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori. Quattro sezioni selettive di riallineamento dell'attributo di **Riscaldato**, come previsto dall'allegato XII del Reg. CEE n. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml, a concentrazione scalare, alla temperatura di 20-22° C. Verifica della serie

#### Consegna attestati di partecipazione — Chiusura lavori

Consegna attestati di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva