



Compagno finanziato con il contributo della Comunità europea e dell'Italia



Programmi di sostegno al settore dell'olio di oliva e delle olive da tavola di cui all'art. 29 del Regolamento (UE) n. 1308/2013 - Applicazione dei Reg. (UE) n. 611/2014 e Reg. (UE) n. 615/2014.

I ANNUALITA' (2018/2020).

Ambito d'intervento D "Miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva e di olive da tavola" Misura 4F "Formazione di panel di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine e delle olive da tavola"

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLI D'OLIVA VERGINI

25 Febbraio/ 01 Marzo 2019

Responsabile Capo Panel: Sig. Perrucci Nicola

Sede del corso: presso Az. Agr. Tagliavanti – soc. agr. Melillo sas. Villa Castelli (BR)

Durata del corso: 35 ore

Data ed Ora	Argomento	Docenti
Lunedì 25/febbraio/2019 Ore 09.00	Registrazione dei partecipanti Saluti e Presentazione del corso da parte del presidente della OP OLIAPULIA	Capo Panel Sig. Perrucci Nicola
Lunedì -mattina 25/febbraio/2019 Ore 09.30 - 13.30	Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato. Quattro sessioni di prove per attributo: Avvinato Il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica	CAPO PANEL Sig. Perrucci Nicola
Lunedì -pomeriggio 25 febbraio/2019 Ore 14,30 – 18,00	Effetti dei sistemi di raccolta, conservazione delle olive, sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva	Prof.ssa Marialisa Clodoveo
Martedì - mattina 26 febbraio/2019 Ore 09.00 - 13.00	Effetti dei sistemi di trasformazione e conservazione dell'olio sulle caratteristiche chimico-fisiche degli oli d'oliva e loro analisi Influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva	Prof.ssa Marialisa Clodoveo
Martedì -pomeriggio 26 febbraio/2019 Ore 14,00 – 17,30	Classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa Reg. CE 2568/91 e s.m.i. Elementi di psicofisiologia dell'olfatto e del gusto. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI. - Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: Descrizione degli attributi positivi e negativi	Dott. Alfredo Marasciulo
Mercoledì - mattina 27 febbraio/2019 Ore 09.00 ore 11.00	Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori Quattro sessioni di prove per attributo: Morchia	CAPO PANEL Sig. Perrucci Nicola
Ore 11,00 – 13,00	Il difetto morchia e la sua caratterizzazione analitica	



Compagno finanziato con il contributo della Comunità europea e dell'Italia



<p>Mercoledì- pomeriggio 27 febbraio/2019</p> <p>Ore 14,00 – 15,30</p>	<p>Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato</p> <p>Quattro sessioni di prove per attributo: Riscaldo</p>	<p>CAPO PANEL Sig. Perrucci Nicola</p>
<p>15.30 -17.30</p>	<p>Il difetto riscaldo e la sua caratterizzazione analitica</p>	
<p>Giovedì- mattina 28 febbraio/2019</p> <p>09.00 -11.00</p>	<p>Prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato.</p> <p>Quattro sessioni di prove per attributo: Rancido</p>	<p>CAPO PANEL Sig. Perrucci Nicola</p>
<p>11.00 -13.00</p>	<p>Il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica</p>	
<p>Giovedì -pomeriggio 28 febbraio/2019</p> <p>14.00 - 17.30</p>	<p>Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli a DOP ed IGP –</p> <p>Normativa nazionale e comunitaria sugli oli Biologici</p> <p>L'etichettatura degli oli di oliva ai sensi novità dei decreti legislativi n.145/2017 (sede e stabilimento di confezionamento) e n.231/2017 (art.17 - identificazione del lotto) e del Reg (UE) n.2018/1096</p>	<p>Dott. Barletta Antonio Domenico ICQRF (LECCE)</p>
<p>Venerdì - mattina 01 marzo 2019</p> <p>09.00 -12.30</p>	<p>Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.</p>	<p>CAPO PANEL Sig. Perrucci Nicola</p>
<p>12,30 – 13,30</p>	<p>Chiusura del corso e consegna attestati di partecipazione</p>	