



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia  
Reg CE 867/08



***REG. CE 867/08 – SETTORE DI ATTIVITÀ 3 – MISURA 3 F***  
***CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI***  
***OLIO DI OLIVA VERGINE – PRIMO LIVELLO***

**Sede del corso: MOLFETTA (BA) c/o O.P.Oleificio Cooperativo “GOCCIA DI SOLE MOLFETTA” s.r.l.**

**Via Lago Tammone, s.n. – 70056 Molfetta (Ba) -- Tel. 0803381280 – Fax 0803381557**

**Date del corso: DICEMBRE 2010 giorni 20-21-22-27-28-29**

**Totale ore lezioni = 35**

**Obiettivi: Il corso è tenuto ai sensi dell’ Allegato XII Reg. CE n. 2568/91 e Reg. CE n. 796/02**

**Coordinatore del programma 867/08: Dott. Agr. Pietro GIANCASPRO**

**Coordinatore del corso: Dott. Giambattista Mastropiero (Agronomo – assaggiatore)**

**Segreteria Organizzativa: MOLFETTA (BA) c/o Oleificio Cooperativo “GOCCIA DI SOLE MOLFETTA” s.r.l.**

**Capi Panel: Giorgio Cardone e Nicola Perrucci**

***PROGRAMMA DEL CORSO***

***1° Giorno 20/12/2010***

**15,30-16,00: Registrazione dei corsisti**

Dott. Pietro Giancaspro – Coordinatore

Dott. Maurizio Salvemini - Assistente

**16,00-17,00: Accoglienza dei corsisti**

Saluti del Presidente dell’O.P. “Goccia di Sole Molfetta” Dr. Giambattista

Mastropiero, e del Coordinatore Dr. Pietro Giancaspro.

**17,00-17,30: Introduzione al corso**

Presentazione delle finalità del corso e dell’ articolazione delle lezioni teoriche e pratiche.

Giorgio Cardone - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

**17,30-19,00: Analisi sensoriale: aroma, gusto e flavour. Fisiologia di gusto e olfatto**

Definizioni. Concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Elementi di fisiologia del gusto e dell’olfatto.



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia  
Reg CE 867/08



Giorgio Cardone - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

**19,00-20,00: Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti**

Test di acuità sensoriale e di preferenza. Scale.

Prova pratica di assaggio: caratteristiche positive e negative degli oli  
Vergini di oliva

Giorgio Cardone - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

**20,00-21,30: Prove selettive di ordinamento base:**

Quattro prove per l'attributo "*rancido*".

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Maurizio Salvemini - Assistente

**2° Giorno 21/12/2010**

**15,30-17,00: Coltivazione dell'olivo: influenza delle cultivar, dell'andamento climatico e delle tecniche colturali sulle caratteristiche organolettiche dell'olio vergine d'oliva.**

Lezione di olivicoltura con particolare riferimento alle cultivar più diffuse ed alla loro influenza sul profilo sensoriale dell'olio vergine d'oliva.

P. Giancaspro – Agronomo

**17.00-18.30: Sistemi di estrazione dell'olio d'oliva**

Principali sistemi utilizzati nell'estrazione dell'olio d'oliva e loro effetti sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio vergine d'oliva.

Visita all'impianto di estrazione col metodo "Sinolea" dell'Oleificio "GOCCIA DI SOLE MOLFETTA".

dr. L. Di Giovacchino - CRA Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica Pescara

P. Giancaspro

**19.00-20.00: Vocabolario specifico dell'olio vergine d'oliva**

Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti.

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini

G. Cardone - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

**20.00-21.30: Prove selettive di ordinamento base:**

Quattro prove per l'attributo "*riscaldo/morchia*".

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Maurizio Salvemini - Assistente



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia  
Reg. CE 867/08



### **3° Giorno 22/12/2010**

#### **15.30-17.30: Metodi di controllo**

Classificazione delle categorie di olio d'oliva. Analisi per l'accertamento della qualità e genuinità dell'olio d'oliva.

Francesco Camporeale – Tecnologo alimentarista e assaggiatore

Maurizio Salvemini – Agronomo assaggiatore, esperto sistemi di qualità;

#### **17.30-18.30: Analisi dell'aroma**

Isolamento, identificazione e quantificazione dei composti volatili.

d.ssa Angelica Giancaspro – Biologa nutrizionista e ricercatrice Univ. di Bari

dr. L. Di Giovacchino - CRA Istituto Sperimentale per l'Elaiotecnica Pescara

#### **18.30-20.00: Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva pregi e difetti**

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini d'oliva.

Giorgio Cardone - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

#### **20.00-21.30: Prove selettive di ordinamento base:**

Quattro sessioni per l'attributo "*avvinato*".

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Maurizio Salvemini - Assistente

### **4° Giorno 27/12/2010**

#### **15.30-17.30: Analisi sensoriale dell'olio d'oliva**

Oggettivazione della valutazione organolettica. Concetto di soglia. Introduzione alla tecnica dell'assaggio. Vocabolario generale e specifico per l'analisi sensoriale dell'olio d'oliva vergine. Controllo delle condizioni psicofisiche. Presentazione della scheda di assaggio.

Dott.ssa Paola Fioravanti – Presidente U.M.A.O.

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

#### **17,30-19,00: Prove selettive di ordinamento base:**

Quattro sessioni per l'attributo "*morchia/riscaldo*".

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Maurizio Salvemini - Assistente



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia  
Reg.CE 867/08



**19,00-20,30: Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti**

Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini d'oliva.

dr. G. Cardone - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

**20,30-21,30: Metodo del Panel Test**

Descrizione del metodo di analisi ufficiale: Reg. CEE 2568/91 All. XII. Selezione dei candidati. Costituzione di un Panel.

G. Cardone - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

**5° Giorno 28/12/2010**

**15,30-17,30: Commercializzazione e Normative dell'olio d'oliva**

Norme relative all'olio a Denominazione di Origine Protetta "Terra di Bari", alla certificazione di processo e di prodotto secondo UNI EN ISO 9001:2008, alla tracciabilità di filiera UNI EN ISO 22005 alla sicurezza alimentare (metodo HACCP e difesa integrata).

Francesco Camporeale – Tecnologo alimentarista e assaggiatore

P.A. Carlo Ciliberti – Funzionario Regione Puglia Uff. Alimentazione

**17,30-19,00: Prove selettive di ordinamento base:**

Quattro sessioni per l'attributo "*amaro*"

Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

Maurizio Salvemini - Assistente

**19,00-20,00: Aspetti nutrizionali legati al consumo di olio d'oliva vergine**

Aspetti nutrizionali e benefici legati al consumo dell'olio d'oliva vergine.

Angelica Giancaspro – Biologa nutrizionista

**20,00-21,30: Aroma dell'olio d'oliva**

Composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametri agronomici e tecnologici influenzanti l'aroma.

G. Cardone - Capo Panel A.M.E.D.O.O.



Campagna finanziata con il contributo dell'Unione Europea e dell'Italia  
Reg. CE 867/08



## **6° Giorno 29/12/2010**

### **15,30-17,00: Caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva vergine: le origini**

Degustazione guidata di oli d'oliva provenienti da vari Paesi del Mediterraneo  
Nicola Perrucci - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

### **17,00-18,00: Commercializzazione e marketing dell'olio d'oliva**

L'attuale normativa comunitaria Reg. CE 1019/02 e successive modifiche  
G. Mastropiero – Presidente O.P. “GOCCIA DI SOLE MOLFETTA”  
DOTT. ANTONIO FRATTARUOLO – ESPERTO, GIA' DIRIGENTE REGIONE PUGLIA  
SETTORE ALIMENTAZIONE

### **18,00-19,30: Prove selettive: verifica della soglia di sensibilità su attributi di oli D.O.P.**

G. Cardone - Capo Panel A.M.E.D.O.O.

### **19,30-20,30: Consegna attestati di partecipazione - Chiusura lavori**

**Le lezioni di assaggio sono tenute da assaggiatori dell'Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (AMEDOO) della Camera di Commercio di Bari secondo il metodo e i criteri stabiliti nell'allegato XII del Regolamento CEE 2568/91 della Commissione del 11/07/1991 e successive modifiche. L'Attestato di “IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DI OLII VERGINI” sarà riconosciuto dall'Oleificio Cooperativo “GOCCIA DI SOLE MOLFETTA” s.r.l.**

#### **Staff Organizzativo:**

##### **Capi Panel:**

Giorgio Cardone      Tel. 080.742777

Nicola Perrucci      Tel. 0883.566651 – Mob. 335-5405633

##### **Segreteria organizzativa:**

Roberto Tili Tel. 080 3381280 – Fax 080 3381557

##### **Coordinamento:**

Giambattista Mastropiero Tel. 080 3381280 – Fax 080 3381557

##### **Coordinatore del Programma:**

Pietro Giancaspro

##### **Assistente:**

Maurizio Salvemini