



Lecce, 29/12/2017

Spett.le  
REGIONE PUGLIA  
Dipartimento Agricoltura, Sviluppo Rurale ed  
Ambientale  
Sezione Competitività delle Filiere Agroalimentari  
Servizio Associazionismo, Alimentazione e Tutela  
Qualità  
Lungomare Nazario Sauro, 45  
**70121 BARI**

**Oggetto:** Programmi di attività delle Organizzazioni di operatori nel settore oleicolo ai sensi dei Regg. CE 611-615 – III annualità 2017/2018. Attività F) Miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva e delle olive da tavola; azione 4.f) Formazione di assaggiatori per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine.

**Richiesta autorizzazione del corso tecnico per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini**

Nell'ambito della terza annualità del programma triennale di attuazione dei Regg. CE 611 – 615/2014 e s.m.i, l'Organizzazione tra Produttori Olivicoli A.P.O.L., con sede in Lecce alla Via Zanardelli n.c. 99, ha avviato le azioni previste nel campo dell'Attività 4: Miglioramento della qualità della produzione di olio d'oliva e di olive da tavola. L'azione 4.f del programma prevede l'attuazione di un corso per assaggiatori di oli di oliva vergini, con conferimento di attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine, ai sensi del Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 18 giugno 2014.

Il corso programmato è articolato in 7 incontri ed ha una durata complessiva di 35 ore di lezioni teorico-pratiche (moduli di didattica frontale su specifici argomenti, seguiti da esercizi di assaggio degli oli), i cui contenuti e singole date sono riportati nell'allegato programma, e sarà svolto presso la sala riunioni GAL "Terra d'Arneo", via Mameli, 9, Veglie (LE) dal **5 al 16 febbraio 2018**.

Il responsabile del corso è il Dott. Paolo Cosimo Saracino, Capo Panel inserito nell'elenco regionale dei tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

Durante il corso si terranno le prove selettive di verifica dei requisiti di idoneità fisiologica all'assaggio, affidate al responsabile del corso, il cui esito positivo darà diritto all'ottenimento dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva vergine, che costituisce un requisito indispensabile per l'iscrizione all'elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extra vergini.

Ai sensi della su citata norma, si chiede il riconoscimento da parte della Regione Puglia del corso tecnico per aspiranti assaggiatori di oli di oliva vergini organizzato da A.P.O.L. Soc. Coop. Agr.

Ai partecipanti che non avranno superato le prove selettive sarà rilasciato un attestato di frequenza.

L'AMMINISTRATORE UNICO  
(Per. Agr. Benedetto Accogli)



**A.P.O.L. soc. coop.**  
Organizzazione Produttori Olivicoli  
Via Zanardelli, 99  
73100 LECCE -  
C.F. e P. IVA 04416920751



## CORSO TECNICO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI

**Veglie 5 – 16 febbraio 2018**

### PROGRAMMA

**Capo Panel Responsabile del Corso:** Paolo Cosimo Saracino.

**Direttore del Corso:** Mario Rizzo.

**Sede Aula didattica:** Sala riunioni GAL "Terra d'Arneo", via Mameli, 9, Veglie.

**Attestati:** Diploma di partecipazione e certificato di idoneità fisiologica all'assaggio (a seguito di superamento prove) di partecipazione al Corso.

#### **Lunedì 5 febbraio 2018**

- **Inaugurazione Corso** - ore 14:30
- **Saluti**  
*Per. Agr. Benedetto Accogli - Amministratore Unico Apol*  
*Dr. Cosimo Durante, Presidente GAL "Terra d'Arneo" – Veglie*

ore 15:00 – 20: (5 ore)

- classificazione merceologica degli oli di oliva ai sensi della vigente normativa;
- vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine: Descrizione degli attributi positivi e negativi previsti dal vocabolario;
- descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI;
- Panel Test – Metodo CEE All. XII – Metodo COI Doc. T.20;
- selezione dei candidati - costituzione di un Panel - prova pratica di compilazione delle schede.

#### **Martedì 6 febbraio 2018**

ore 15:00 - 20.00 (5 ore)

- introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto; tecnica dell'assaggio dell'olio vergine di oliva;
- le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti;
- sensazioni positive: fruttato di oliva, amaro, piccante e altre sensazioni vegetali;
- principali difetti degli oli di oliva vergini e cause che li hanno determinati: riscaldamento, avvinato, rancido, morchia, muffa;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: rancido;**
- **il difetto rancido e la sua caratterizzazione analitica.**

#### **Giovedì 8 febbraio 2018**

ore 15:00 – 20:00 (5 ore)

- aroma degli oli di oliva vergini: composizione chimica e note sensoriali, formazione dei composti dell'aroma, parametri agronomici e tecnologici che influenzano l'aroma;
- isolamento, identificazione e qualificazione dei composti volatili degli oli di oliva vergini;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: amaro;**
- **il descrittore amaro e la sua caratterizzazione analitica.**



### **Venerdì 9 febbraio 2018**

ore 15:00 – 20:00 (5 ore)

- il sistema HACCP nelle aziende del settore oleario;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: morchia; il difetto morchia e la sua caratterizzazione analitica.**

### **Lunedì 12 febbraio 2018**

ore 15:00 – 20:00 (5 ore)

- l'etichettatura degli oli di oliva vergini;
- **prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici di ciascun candidato: avvinato; il difetto avvinato e la sua caratterizzazione analitica.**

### **Mercoledì 14 febbraio 2018**

ore 15:00 – 20:00 (5 ore)

- classificazione delle categorie di olio d'oliva;
- analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli d'oliva;
- certificazione Dop, Bio, Nop, Cor;
- **prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini italiani ed esteri.**

### **Giovedì 15 febbraio 2018**

ore 15:00 – 20:00 (5 ore)

- la coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche analitiche ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva vergini;
- influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva vergini; effetti dei sistemi di raccolta, conservazione delle olive, trasformazione e conservazione dell'olio sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche e sul profilo sensoriale degli oli di oliva vergini;
- **prove pratiche di assaggio di oli di oliva vergini italiani ed esteri.**
- **Chiusura Corso.**

Lecce, 29/12/2017

L'AMMINISTRATORE UNICO  
(Per. Agr. Benedetto Accogli)



**A.P.O.L.** soc. coop.

Organizzazione Produttori Olivicoli

Via Zanardelli, 99

73100 LECCE

C.F. e P.IVA 04416920751