

Programma di Azione ai sensi del Regolamento CE n. 611-615 del 2014 *Regolamenti (UE) 1962/2017 e 1963/2017 e disposizioni transitorie di cui al Regolamento UE 2220/2020 recanti modalità di applicazione del Regolamento (UE) del Parlamento Europeo e del Consiglio n. 1308/2013*

AZIONE 4, SUB-AZIONE 4F

MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' DELLA PRODUZIONE DI OLIO DI OLIVA E DELLE OLIVE DA TAVOLA

FORMAZIONE DI ASSAGGIATORI PER L'ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE E DELLE OLIVE DA TAVOLA

ANNUALITA' 2022



CALENDARIO DELLE ATTIVITA FORMATIVE

14-15-18-21-22-25-28-29 NOVEMBRE 2022

DATE E DI SVOLGIMENTO

14-15-18-29 NOVEMBRE 2022 - ISTITUTO TECNICO AGRARIO – LOTTI UMBERTO I° - PIAZZA PIO IX - ANDRIA

21-22-25-28 NOVEMBRE 2022 - SALA PANEL OLIVETI D'ITALIA - VIA MURGE 57 - ANDRIA

ENTE PROMOTORE: ORGANIZZAZIONE DI PRODUTTORI OLEARIA AIPO-PUGLIA

COORDINAMENTO TECNICO: AGRONOMO GIUSEPPE COLIA

CAPO PANEL: NICLA PERRUCCI



PROGRAMMA DIDATTICO

Orario

14.30-15.00 Arrivo e registrazione partecipanti

15.00-20.00 Attività formative teorie e pratica

Relatori

1. **Perrucci Nicola:** Capo Panel ed esperto assaggiatore in valutazioni organolettica degli oli di oliva
2. **Angela Sgaramella:** Docente e esperto in chimica degli alimenti e degli oli;

Programma delle attività

1. Introduzione all'analisi sensoriale: psicofisiologia dell'olfatto e del gusto.
2. La tecnica dell'assaggio dell'olio vergine di oliva.
3. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale: metodo COI.
4. Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva: pregi e difetti degli oli.
5. Influenza della tecnologia di lavorazione delle olive sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche degli oli.
6. Lezione di olivicoltura con particolare riferimento alle cultivar più diffuse, alla tecnologia di trasformazione ed alla loro influenza sul profilo sensoriale degli oli di oliva.
7. La coltivazione dell'olivo e l'influenza delle Cultivar sulle caratteristiche organolettiche.
8. La conservazione dell'olio vergine di oliva.
9. Le determinazioni analitiche a tutela della genuinità dell'olio vergine di oliva: caratteristiche chimico-fisiche.
10. L'olio vergine di oliva e la salute.
11. La denominazione di origine protetta (DOP): normativa nazionale, comunitaria.
12. La normativa nazionale e comunitaria sulla classificazione dell'olio vergine di oliva.
13. L'iscrizione all'elenco regionale degli assaggiatori.
14. Prove pratiche di assaggio di oli vergini di oliva (oli buoni e non).
15. Prove selettive di ordinamento – Attributo Rancido.
16. Prove selettive di ordinamento – Attributo Avvinato.
17. Prove selettive di ordinamento – Attributo Riscaldo/Morchia.
18. Prove selettive di ordinamento – Attributo Amaro.
19. Oleoteca ed assaggio di oli.

