

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

### **Finalità del Corso**

Il Corso è tenuto ai sensi dell'Allegato XII del Reg. CE n. 2568/91 e del Decreto Mipaaf 18/06/2014 (in G.U. n. 199 del 28/08/2014).

Le finalità del corso sono quelle di far acquisire ai partecipanti:

- le conoscenze sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio d'oliva;
- la tecnica di assaggio con applicazione dei metodi di analisi ufficiale vigenti;
- le conoscenze sull'influenza delle operazioni agronomiche e della tecnologia estrattiva sulla qualità dell'olio da olive;
- **l'Attestato di frequenza e di idoneità fisiologica** all'assaggio degli oli di oliva vergini, ai partecipanti che avranno superato le prove selettive di verifica dei requisiti fisiologici, necessario, come **primo requisito**, per l'iscrizione **all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli vergini ed extravergini**, già istituito ai sensi dell'art.3 della legge 313/98, articolato su base regionale. Ai partecipanti che non hanno superato le prove selettive verrà rilasciato il solo attestato di frequenza.

Per l'iscrizione al suddetto Elenco, oltre all'Attestato, è necessario il possesso del seguente requisito:

- Attestato rilasciato da un capo panel che comprovi la partecipazione ad almeno 20 sedute di assaggio tenute in giornate diverse, nei diciotto mesi precedenti la data di presentazione della domanda, comprendenti ognuno almeno tre valutazioni organolettiche.

### **Contenuti del Corso**

Il corso sarà articolato in **5 incontri**, non consecutivi, di 7 ore ciascuno, **per un totale di 35 ore**, di lezioni teorico-pratiche (moduli di didattica frontale su specifici argomenti, seguiti da esercizi di assaggio degli oli), i cui contenuti sono riportati di seguito e si svolgerà **dal 13 al 22 febbraio 2017**, presso i locali di Promocamera, Azienda Speciale della Camera di Commercio I.A.A., in Via Predda Niedda, 18 a Sassari.

Il responsabile del corso è il **Dott. Giovanni Bandino**, esperto del Settore olivicolo -oleario, Capo Panel in possesso dei requisiti previsti dal Decreto Mipaaf 18-6-2014.

### **1° GIORNO - 13 Febbraio 2017**

#### **MATTINO**

9.00- 9.15

Accoglienza dei partecipanti e presentazione del corso

9.15 - 13.00

La coltivazione dell'olivo: storia, diffusione, tecnica e cultivar. L' olivicoltura in Italia e all'estero con particolare riferimento alle cultivar più diffuse ed alla loro influenza sul profilo sensoriale degli oli. Principi agronomici della coltivazione dell'olivo e influenza dei diversi fattori sulla qualità delle produzioni.

**Dott. Giovanni Bandino - Capo Panel**

## POMERIGGIO

14.00 – 17.00

Aspetti nutrizionali e proprietà salutistiche degli oli vergini di oliva. Influenza dei grassi sulla salute umana.

**Prof. Torquato Frulio – Università di Sassari – Nutrizionista, diabetologo**

## 2° GIORNO - 14 Febbraio 2017

### MATTINO

9.00 – 11.30

Panel Test. Descrizione del metodo di analisi ufficiale. Reg. CEE 2568/1991 all.XII; Reg. CE n. 796/2002 e successive integrazioni e modificazioni. Introduzione all'analisi sensoriale: normalizzazione internazionale. Selezione dei candidati. Simulazione della costituzione di un Panel.

Prima seduta di degustazione di vari oli vergini di oliva. Prove pratiche di riconoscimento dei difetti con l'ausilio di campioni caratteristici.

**Dott. Piergiorgio Sedda – Analista sensoriale, Capo Panel, responsabile del Settore Sviluppo Olivicolo di AGRIS Sardegna**

### MATTINO

11.30 – 13.00

Prova selettiva di base (**Avvinato**)

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

**Dott. Giovanni Bandino**

**P.A. Giandomenico Scanu - Analista sensoriale, Capo Panel, esperto del settore olivicolo-oleario**

### POMERIGGIO

14.00 – 16.00

Seconda prova pratica di assaggio di oli vergini ed extravergini di oliva di origine diversa

**Dott. Piergiorgio Sedda**

16.00- 17.00

Il difetto di avvinato e la sua caratterizzazione analitica.

Continua la Prova selettiva di base (**Avvinato**)

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo

**Dott. Giovanni Bandino**

**P.A. Giandomenico Scanu - Analista sensoriale, Capo Panel, esperto del settore olivicolo-oleario**

## 3° GIORNO - 20 Febbraio 2017

### MATTINO

9.00 – 13.00

La normativa nazionale e comunitaria sulla classificazione merceologica degli oli da olive.

Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli D.O.P. e I.G.P

Il sistema HACCP nelle aziende del settore oleario. Normativa nazionale e comunitaria sugli oli biologici. L'etichettatura degli oli da olive e norme commerciali.

**Dott. Luigi Nuvoli - Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari - Sassari**

**POMERIGGIO**

14.00- 17.00

Terza prova pratica di assaggio di oli vergini di oliva con compilazione della scheda.

Il difetto di riscaldamento e la sua caratterizzazione analitica.

Prova selettiva di verifica dei requisiti sensoriali dei candidati (**Riscaldamento/morchia**); quattro prove.

**Dott. Giovanni Bandino - P.A. Giandomenico Scanu**

**4° GIORNO - 21 Febbraio 2017**

**MATTINO**

9.00 - 11.00

Quarta prova pratica di assaggio di oli vergini di oliva con compilazione della scheda.

Il descrittore amaro e la sua caratterizzazione analitica.

Prova selettiva di verifica dei requisiti sensoriali dei candidati (**Amaro**); quattro prove.

**Dott. Giovanni Bandino - P.A. Giandomenico Scanu**

11.00 - 13.00

Caratteristiche chimico fisiche degli oli di oliva. Metodiche analitiche per il controllo della genuinità e della qualità degli oli da olive.

**Dott.ssa Alissa Mattei - Chimico, libero professionista, Esperto della chimica oleicola**

**POMERIGGIO**

14.00 - 16.00

Le frodi commerciali e alimentari nel settore olio d'oliva. Metodiche analitiche.

**Dott.ssa Alissa Mattei**

16.00 - 17.00

Continua prova selettiva di verifica dei requisiti sensoriali dei candidati (**Amaro**); quattro prove.

**Dott. Giovanni Bandino - P.A. Giandomenico Scanu**

**5° GIORNO - 22 Febbraio 2017**

**MATTINO**

9.00 - 13.00

Tecnologia di estrazione dell'olio da olive (parte della lezione potrà essere fatta direttamente nel frantoio).

Influenza dei sistemi di trasformazione, separazione, conservazione e confezionamento sulle caratteristiche chimico-fisiche ed organolettiche degli oli vergini di oliva.

**Prof. Alessandro Leone - Università di Foggia - Docente di meccanica agraria e tecnologie alimentari**

**POMERIGGIO**

14.00- 17.00

Il difetto di rancido e la sua caratterizzazione analitica. Prova selettiva di verifica dei requisiti sensoriali dei candidati (**Rancido**); quattro prove.

**Dott. Giovanni Bandino - P.A. Giandomenico Scanu**

**Chiusura del corso**

**ASSOLISA** s.c.r.l.  
COOPERATIVA PRODUTTORI ASSOCIATI  
OLIVICOLI DELLA SARDEGNA

Z.I. Predda Niedda, Strada 35  
07100 Sassari



CAMPAGNA FINANZIATA CON IL  
CONTRIBUTO DELLA  
UNIONE EUROPEA E DELL'ITALIA



**UN ScaRL**  
Via delle Conce, 20  
00154 Roma



**Quota di partecipazione: €.200,00 + IVA (GRATUITO PER I SOCI ASSOLISA)**

**Per informazioni:**

**ASSOLISA** s.c.a r.l.

Z.I. Predda Niedda, Strada 35, SASSARI, Tel. 079/262017, Email: [assolisa@aipo.it](mailto:assolisa@aipo.it)

**Promocamera**, Azienda Speciale Camera di Commercio I.A.A. di Sassari

Via Predda Niedda, 18, SASSARI, Tel. 079/2638824-818, Email: [formazione@promocamera.it](mailto:formazione@promocamera.it)  
[www.promocamera.it](http://www.promocamera.it)

