



CENTRO ASSAGGIATORI PRODUZIONI OLIVICOLE LATINA

## ***CORSO TECNICO RICONOSCIUTO PER ASSAGGIATORI ANALISI SENSORIALE DELL'OLIO DI OLIVA VERGINE***

### **AVVISO PUBBLICO**

Riconoscimento richiesto alla **REGIONE LAZIO** - Direzione Regionale Agricoltura  
ai sensi della D.G.R. n. 745/2004

Patrocini richiesti e Collaborazioni:  
*Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma & Latina,  
e Camera di Commercio di Latina.*

L'associazione *CAPOL (Centro Assaggiatori produzioni Olivicole Latina)* in collaborazione con *l'ASPOL (Associazione Produttori Olivicoli Latina)*, secondo quanto previsto dal Regolamento CEE 2568/91 e successive modifiche, organizza un "Corso riconosciuto per Assaggiatori di olio vergine ed extra vergine d'oliva".

Il progetto prevede lo svolgimento di un corso per tecnici esperti assaggiatori di olio vergine di oliva, con la partecipazione del Capo Panel Luigi Centauri, che si svolgerà nel corso di nove giornate formative a Latina presso il Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma & Latina, Strada Carrara, 12/A.

Sono previste sia prove pratiche di assaggio, sia lezioni sul quadro normativo nazionale e comunitario, oltre ad approfondimenti sui metodi di coltivazione, sulle tecniche di trasformazione, conservazione, confezionamento olio, etichettatura e sulle metodologie di valutazione delle caratteristiche sensoriali per imparare a "scoprire" e "riconoscere" i pregi e i difetti degli oli esaminati.

Il corso, della durata cadauno complessiva di 35 ore, si terrà dal 9 al 19 settembre 2019 ed è finalizzato al conseguimento dell'Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito superamento prove), per l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

La frequenza è obbligatoria per l'intera durata del corso.

**Sede del corso: LATINA – Consorzio per lo Sviluppo Industriale Roma & Latina**  
**(Giorni: 9, 10, 11, 12, 13, 16, 17, 18 e 19 Settembre 2019)**

#### **PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA**

La **domanda di partecipazione**, debitamente compilata su apposito modello e corredata dalla fotocopia di un documento d'identità, dovrà pervenire all'Associazione CAPOL di Latina, **per il tramite:**

***e-mail: capol.latina@gmail.com***

#### **NUMERO DI PARTECIPANTI e MODALITA' DI SELEZIONE**

Il numero massimo di ammessi per ciascun corso sarà di venticinque partecipanti e tra gli iscritti verrà selezionata una quota pari all'50% che risulti operante nei settori oleicolo, agroalimentare e della ristorazione.

**La selezione avverrà in base all'ordine di arrivo delle domande.**

**Per informazioni: CAPOL: e-mail: capol.latina@gmail.com – tel. n. 329.8120593**

**Organizzazione:** CAPOL – Strada Carrara, 12/a – 04100 Latina

**Info:** CAPOL 329.1099593 - Email: capol.latina@gmail.com

**Capo panel:** *Luigi Centauri*

**Numero partecipanti:** 25

**Riconoscimento:** Richiesto alla Direzione Regionale Agricoltura della Regione Lazio ai sensi del la circolare MIPAF n. 5 del 18/06/1999 e D.M. 1334 del 28/02/2012. Il corso è tenuto ai sensi dell'All. XII Reg. Ce N. 2568/91 e Reg. Ce. N. 796/02.

**Attestati:** Diploma di partecipazione ed Idoneità fisiologica (a seguito superamento prove) per iscrizione Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.

**Variazioni di programma:**

La CAPOL si riserva la facoltà di modificare il programma / sede del corso e/o sostituire i docenti indicati con altri docenti di pari livello professionale per esigenze organizzativa dell'Associazione.

## **Programma**

### ***1° Lezione: 9 Settembre 2019 (lunedì) – Sala Conferenze***

➤ Ore 17,00 – 20,30

- **Registrazione dei partecipanti.**
- **Presentazione delle finalità del corso.**

*Luigi Centauri* (Capo panel CAPOL)

- **L'analisi sensoriale: Definizione e scopi. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto;**
- **Il metodo per la valutazione organolettica degli oli vergini di oliva. Costituzione di un Panel. Ruolo del Capo panel. Valutazione del metodo e procedura statistica. Descrizione del metodo ufficiale di analisi sensoriale. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini con l'uso del foglio di profilo.**

### ***2° Lezione: 10 Settembre 2019 (martedì) Sala Conferenze e presso il Frantoio Oleario***

➤ Ore 17,00 – 20,30

*Alberto Bono* (Agronomo)

- **La coltivazione dell'olivo in funzione della quantità e della qualità del prodotto;**
- **La coltivazione dell'olivo e l'influenza della cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio;**
- **Visita didattica presso il Frantoio: frangitura – gramolatura – estrazione;**
- **Influenza dei fattori tecnologici sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva.**

### ***3° Lezione: 11 Settembre 2019 (mercoledì) - Sala Conferenze***

➤ Ore 17,00 – 20,30

*Paolo Mastrantoni* (Consulente Aziende Olivicole)

- **Classificazione e normativa dell'olio d'oliva;**
- **Confezioni ed etichettatura nelle normative vigenti.**

### ***4° Lezione: 12 Settembre 2019 (Giovedì) – Sala Conferenze***

➤ Ore 17,00 – 20,30

*Luigi Centauri* (Capo panel CAPOL)

**Normativa nazionale e comunitaria sugli oli DOP - IGP con particolare riferimento alla DOP “Colline Pontine”;**

**Verifica delle soglie di sensibilità sugli attributi della DOP “Colline Pontine” e su altre Denominazioni per ciascun soggetto.**

**5° Lezione: 13 Settembre 2019 (venerdì) - Sala Conferenze**

➤ Ore 17,00 – 20,30

*Alberto Bono (Agronomo)*

**Confezionamento olio, etichettatura e adempimenti Sian.**

*Luigi Centauri (Capo panel CAPOL)*

- Prove pratiche atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattile secondo la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII del Regolamento.

**6° Lezione: 16 Settembre 2019 (lunedì) - Sala Conferenze**

➤ Ore 16,00 – 20,30

Team assaggiatori professionisti Capol

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro per ciascun soggetto.

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldamento per ciascun soggetto.

**7° Lezione: 17 Settembre 2019 (martedì) - Sala Conferenze**

➤ Ore 15,30 – 20,30

Team assaggiatori professionisti Capol

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo dell'amaro per ciascun soggetto.

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro prove di ordinazione per l'attributo del riscaldamento per ciascun soggetto.

**8° Lezione: 18 Settembre 2019 (mercoledì) – Sala Conferenze**

➤ Ore 17,00 – 20,30

• **Registrazione dei partecipanti.**

• **Presentazione delle finalità del corso.**

*Maurizio Servili - Università degli Studi di Perugia – Sez. di Tecnologie e Biotecnologie degli Alimenti*

***Caratteristiche chimico fisiche degli oli d'oliva e loro analisi;***

***Bioformazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini:***

- ***formazione dei componenti responsabili delle note olfattive e gustative di oli di pregio e difettosi;***

- ***fattori che influenzano la loro composizione quali-quantitativa. Sistemi di raccolta, conservazione, trasformazione e separazione.***

***L'influenza dei processi di trasformazione sulla qualità dell'olio. Risparmio energetico e Riduzione dell'impatto ambientale.***

**9° Lezione (giornata conclusiva): 19 Settembre 2019 (giovedì) - Sala conferenze**

➤ Ore 16,00 – 20,30

*Alessandro Rossi (Presidente LILT Sez. Latina - Lega Italiana per la Lotta contro i Tumori)*

- **Le proprietà nutraceutiche dell'olio extravergine di oliva.**

*Luigi Centauri (Presidente CAPOL)*

**Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

**Conclusione del Corso e consegna degli attestati**

- **Colloquio finale per visione delle prove selettive di ogni singolo candidato.**
- **Consegna dell'attestato di partecipazione a tutti i corsisti.**
- **Consegna dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio ai soggetti che hanno superato positivamente le prove.**



**SAI RICONOSCERE  
UN EXTRA VERGINE DI QUALITÀ?**



*Educare il palato per riconoscere un olio di qualità è alla portata di tutti.*

*Sicuramente non leggendo l'etichetta, sono tutte uguali. Bisogna affidarsi ai propri sensi, all'olfatto e al gusto. La vista non gioca un ruolo importante: il colore non dice nulla sulla qualità dell'olio, giallo o verde che sia, può essere buono o meno buono.*

**OLFATTO:** *L'olio deve essere profumato, la sensazione al naso deve essere gradevole. Nel campo della trasformazione sono stati fatti grandi passi in avanti. È quindi importante per le persone adulte aggiornare la propria memoria olfattiva. Molto probabilmente infatti i profumi in memoria, quelli dell'infanzia, non possono più essere associati ad un olio di qualità.*

**GUSTO:** *Un buon olio extra vergine ha un alto contenuto di polifenoli, antiossidanti naturali contenuti nelle olive. La maggior parte di tali composti, soprattutto quelli biologicamente più attivi, donano all'olio sentori di amaro e piccante. Queste due ultime caratteristiche sono quindi da considerare pregi e non difetti.*

*Il Capol organizza corsi riconosciuti per il rilascio dell'Attestato di Idoneità Fisiologica (a seguito del superamento di prove) che permetterà di accedere al 2° livello, superato il quale c'è l'iscrizione all'Elenco nazionale di tecnici ed esperti degli oli di oliva vergini ed extravergini.*