Camera di Commercio di Bari
Azienda Speciale
SAMER
Laboratorio Pubblico

A.M.E.D.O.O.

Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori dell'Olio d'Oliva

C O R S O P E R A S P I R A N T I

A S S A G G I A T O R I D I O L I O D ' O L I V A

Località: Bari c/o SAMER via E. Mola n. 19
Periodo di attuazione del corso: 5 – 9 novembre 2012
Totale ore: 35
Direttore corso : Andrea Cantore - Capo Panel S.A.M.E.R.
Coordinatore corso :

P R O G R A M M A

1° giorno lunedì 5 novembre 2012

09,00-10,00 **Accoglienza e registrazione dei partecipanti**

10,00-11,00 **Introduzione al corso**
Presentazione delle finalità del corso e dell'articolazione delle diverse lezioni teorico-pratiche
Giuseppe Margiotta – Presidente S.A.M.E.R.
A. Cantore - Capo panel S.A.M.E.R..

11,00-13,00 **La produzione delle olive: aspetti agronomici e colturali**
Roberto Summo - Agronomo

14,30-16,30 **L'analisi sensoriale: aroma, gusto e flavour. Fisiologia del gusto e dell'olfatto**
Definizioni. Concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto
Nicola Perrucci - Capo panel

16,30-17,30 **L'analisi sensoriale dell'olio di oliva**
Oggettivazione della valutazione organolettica. Concetto di soglia. Introduzione alla tecnica dell'assaggio. Vocabolario generale e vocabolario specifico per l'analisi sensoriale dell'olio di oliva vergine. Controllo delle condizioni psicofisiche. Presentazione della scheda di assaggio. Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva.
Nicola Perrucci - Capo panel

2° giorno martedì 6 novembre 2012

09,00-12,00 **1ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**
Quattro sezioni per l'attributo dell'avvinato
Francesco Roberto - Degustatore A.M.E.D.O.O.
Anna Rosa Zaza - Degustatore A.M.E.D.O.O.

12,00-13,00 **Le caratteristiche sensoriali dell'olio extravergine di oliva : pregi e difetti**
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative
Francesco Matarrese - Degustatore A.M.E.D.O.O.

14,30-16,30 **Metodo del Panel test.**
Descrizione del metodo di analisi ufficiale. Selezione dei candidati. Costituzione di un Panel. Prova pratica di compilazione delle schede.
Francesco Matarrese - Degustatore A.M.E.D.O.O.

16,30-17,30 **Le caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini di oliva: determinazioni analitiche e prove pratiche di laboratorio**
Dott. Nicola Barbieri - Chimico SAMER

3° giorno mercoledì 7 novembre 2012

09,00-11,00 **2ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**
Quattro sezioni per l'attributo del riscaldo/morchia
Francesco Roberto - Degustatore A.M.E.D.O.O.
AnnaRosa Zaza - Degustatore A.M.E.D.O.O.

11,00- 13,00 **Etichettatura degli oli e normativa vigente**
Valentina Cardone - Avvocato

14,30-17,30 **I sistemi di estrazione dell'olio dai frutti**
I principali sistemi utilizzati nella estrazione dell'olio. Effetto della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva.
Dott.ssa Carmela Barracane

4° giorno giovedì 8 novembre 2012

09,00-12,00 **3ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**.
Quattro sezioni per l'attributo del rancido
Francesco Roberto - Degustatore A.M.E.D.O.O.
Anna Rosa Zaza - Degustatore A.M.E.D.O.O.

12,00-13,00 **Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva**
Francesco Matarrese - Degustatore A.M.E.D.O.O.

14,30-16,00 **Sicurezza alimentare**
controllo della qualità certificazione e tracciabilità di filiera
dott.ssa De Palma Floriana

16,00-17,30 **Aspetti nutrizionali legati al consumo di olio di oliva vergine**
Dott.ssa Daniela Leccisotti - tecnologo alimentare

5° giorno venerdì 9 novembre 2012

09,00-12,00 **4ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**.
Quattro sezioni per l'attributo dell'amaro
Francesco Roberto – Degustatore A.M.E.D.O.O.
Anna Rosa Zaza - Degustatore A.M.E.D.O.O.

12,00-13,00 **Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva.**
Francesco Matarrese - Degustatore A.M.E.D.O.O.

14,30-16,30 **La valutazione di conformità degli oli a DOP. Il caso dell'olio a DOP Terra di Bari**
Processo di creazione di una DOP e certificazione dl prodotto. Commissioni di degustazione degli oli a DOP. Il ruolo dei Consorzi di tutela e degli enti di certificazione.
Francesco Matarrese - Funzionario Consorzio olio a D.O.P. "Terra di Bari"

16,30-17,3 0 **Classificazione, normativa dell'olio di oliva, commercializzazione e marketing dell'olio di oliva**
dott. Massimo Occhinegro

17,30-18,30 **Consegna degli attestati di partecipazione**

Il corso è stato organizzato secondo quanto previsto dal decreto Mi.P.A.A.F. n. 1334 del 28/02/2012.

Le prove di selezione sono condotte con la collaborazione di 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 11/07/91.

L'attestato di idoneità fisiologica rilasciato dalla SAMER, è riconosciuto valido dalla Regione Puglia ai fini dell'iscrizione nell'elenco nazionale dei tecnici ed esperti degli oli extra Vergini e Vergini di Oliva.

L'iscrizione è possibile previa partecipazione, secondo la metodologia prevista dall'allegato XII del regolamento CEE 2568/91 e successive modificazioni, ad almeno 20 sedute di assaggio così come previsto dall'articolo 4 del decreto n. 1334 del 28/02/2012.

Segreteria organizzativa:
SAMER/A.M.E.D.O.O.

Mininni Francesco (C.C.I.A.A. Bari): Tel. 080.2174315
Zaza Anna Rosa (Consorzio Olio D.O.P. "Terra di Bari") Tel. 080.2174376