

CORSO DI IDONEITÀ FISIOLÓGICA ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI ED EXTRA VERGINI DI OLIVA

Autorizzato dalla Regione Siciliana con provvedimento n. 03 prot. 69165 del 24/03/2023, valido per il conseguimento dell'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio dell'olio di oliva ai sensi del Decreto ministeriale del 7 Ottobre 2021 – Art. 4, riportante i criteri e modalità per il riconoscimento dei panel di assaggiatori ai fini della valutazione e del controllo delle caratteristiche organolettiche degli oli di oliva vergini di cui al regolamento (CEE) n. 2568/91

CORSO PER ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA "Reg. (UE) 2021/2115 P.O. OCM Olio anno 2023" – MIS 47-1-G

CASTELVETRANO - GIORNI 18 al 22 APRILE 2023 PROGRAMMA

1° giorno	Martedì 18 APRILE 2023 (8 ore)
h 8.30	- Registrazione dei partecipanti e adempimenti.
h 9:00	- Saluti Dott. Vito Falco Dirigente dell'IPA di Trapani - Presentazione del programma, Dott. Mario Terrasi, Presidente OLEUM SICILIA
h 9:30/13:00	- Introduzione alla tecnica di assaggio e criteri generali da seguire nelle degustazioni - La scheda ufficiale di assaggio e le sue evoluzioni negli anni - Profili e deontologia professionale - L'analisi sensoriale e l'assaggio – Psico - fisiologia del gusto e dell'olfatto Il vocabolario specifico dell'olio di oliva - Norma C.O.I./T.20 Doc. n° 15 – - Descrizione dei principali attributi positivi secondo la vigente normativa - Descrizione dei principali attributi negativi secondo la vigente normativa - Il fruttato nei suoi aspetti e criteri di valutazione - Origine dei principali difetti (riscaldamento/Morchia, avvinato e rancido) - Il patrimonio olivicolo regionale e le caratteristiche delle cultivar più diffuse Tonda Iblea Nocellara del Belice Biancolilla e Cerasuola. - (FRANCESCO LO GRASSO)
h 13:00	Pausa pranzo
h 14:00/16:00	- Norme sulla commercializzazione degli oli d'oliva; E-commerce; - Impostare un'etichetta e cenni sulle norme commerciali nei paesi comunitari e non comunitari; Come di leggere l'etichetta; - Gli adempimenti del frantoiano e del confezionatore secondo la normativa vigente. (MARIA CONCETTA BORGESE)
h 10:00/18:00	- Procedura di svolgimento delle prove selettive di riallineamento della serie per il difetto di "rancido". - 1 ^a prova di selezione sensoriale, serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di rancido come previsto dall'allegato XII del Reg. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml a concentrazione scalare a temperatura di 20° - 22° C - Verifica della serie (PRINZIVALLI/BONFANTE)

2° giorno		Mercoledì 19 Aprile 2023 (8 ore)	
h 9:00/16:00	<ul style="list-style-type: none"> - N. 4 prove pratiche, svolte presso la sala di assaggio dell'I.R.V.O. (Ente certificatore IGP Sicilia) attrezzata e conforme secondo quanto previsto ai punti 5 e 6 dell'Allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/1991 e s.m.i., atte a familiarizzare l'assaggiatore con le numerose varianti olfatto-gustativo-tattili che offrono gli oli di oliva vergini, nonché con la metodologia sensoriale prevista nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91; - Di cui 2 prove pratiche su oli da cv regionali. - 1 prova pratica su oli da cv nazionali. - 1 prova pratica su oli da cv internazionali. <p>(LO GRASSO/RICCOBONO)</p>		
3° giorno		Giovedì 20 APRILE 2023 (8 ore)	
h 9:00/11:00	<ul style="list-style-type: none"> - Composizione e classificazione degli oli di oliva ai sensi del reg. ue 1348/2013 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti. <p>(PRINZIVALLI)</p>		
11.00/13.00	<ul style="list-style-type: none"> - Tecnologie di estrazione, sistemi continui a tre fasi e due fasi. - Innovazione nelle tecnologie di estrazione. - Profili sensoriali dell'olio Extra Vergine di Oliva. <p>(ONOFRIO CORONA)</p>		
h 13:00	Pausa pranzo		
h14:00/16:00	<p>La classificazione degli oli d'oliva ai sensi del Reg. di Esecuzione (UE) n. 1348/2013 relativo alle caratteristiche degli oli di oliva e degli oli di sansa di oliva, nonché ai metodi di analisi ad essi attinenti e successive modifiche e integrazioni</p> <ul style="list-style-type: none"> - Il patrimonio olivicolo internazionale e le caratteristiche delle cultivar più diffuse Koroneki, (Grecia), Picual e Arbequina (Spagna). <p>(CARMEN BONFANTE)</p>		
h 11:00/18:00	<ul style="list-style-type: none"> - Procedura di svolgimento delle prove selettive di riallineamento della serie per il difetto di "Riscaldamento" - 2^ prova di selezione sensoriale, serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di riscaldamento come previsto dall'allegato XII del Reg. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml a concentrazione scalare e a temperatura di 20° - 22° C - Verifica della serie <p>(PALERMO/PRINZIVALLI)</p>		

4° giorno		Venerdì 21 APRILE 2023 (8 ore)
h 9:00/13:00		<ul style="list-style-type: none"> - Cenni sull'alimentazione mediterranea e sul ruolo dell'olio d'oliva nella dieta. Aspetti nutrizionali e valore salustico. - L'olio extra vergine in cucina in confronto con gli altri grassi alimentari e tecniche d'abbinamento dell'olio extra vergine. - Prove pratiche di valutazione organolettica di oli di produzione locale e corretta compilazione del foglio di profilo. - Verifica delle schede (MARINO GIORGETTI)
h 13:00	Pausa pranzo	
h 14:00/16:00		<ul style="list-style-type: none"> - Il patrimonio olivicolo nazionale e le caratteristiche delle cultivar più diffuse - cultivar da definire. - Degustazione di alcuni campioni di olio rappresentativi delle Cultivar. - Prove pratiche di valutazione organolettica di oli di produzione locale e corretta compilazione del foglio di profilo. (GIOVANNI PIPOLO)
h 10:00/18:00		<ul style="list-style-type: none"> - Procedura di svolgimento delle prove selettive di riallineamento della serie per l'attributo di "amaro" - 3^a prova di selezione sensoriale per la formazione del panel, serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di amaro come previsto dall'allegato XII del Reg. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml a concentrazione scalare a temperatura di 20° - 22° C - Verifica della serie (GIUSEPPE CICERO)
5° giorno		Sabato 22 APRILE 2023 (4 ore)
h 9:00/11:00		<ul style="list-style-type: none"> - La coltivazione dell'olivo e le tecniche di agricoltura sostenibile; - La gestione della chioma dell'olivo e del suolo finalizzata al miglioramento delle qualità e al contenimento dei costi di produzione. - Il patrimonio olivicolo regionale e le caratteristiche delle cultivar più diffuse in Sicilia. - Differenze tra impianti tradizionali, intensivi e super intensivi e le diverse varietà (GIUSEPPE CICERO)
h 09:00/13:00		<ul style="list-style-type: none"> - Procedura di svolgimento delle prove selettive di riallineamento della serie per il difetto di "avvinato" - 4^a prova di selezione sensoriale per la formazione del panel serie di 4 prove selettive di riallineamento del difetto di avvinato come previsto dall'allegato XII del Reg. 2568/91, mediante la preparazione di 12 bicchieri da 15 ml a concentrazione scalare e a temperatura di 20° - 22° C - Verifica della serie (PRINZIVALLI)
h 13:00	Pausa pranzo	
h 14:00/16:00		<p>Esame finale</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prove selettive con il metodo classificazione di intensità norma COI /T 20/DOC. N° 14/REV. 1 prove di discriminazione del difetto con indicazione dell'intensità, riconoscimento e descrizione degli attributi positivi e loro intensità (test Trio) - Verifica delle schede (GIUSEPPE CICERO-FRANCESCO LO GRASSO) - Consegna degli attestati di partecipazione e di idoneità fisiologica all'assaggio di olio vergine e d'extra vergine secondo la normativa vigente

Responsabile del corso:

dr. GIUSEPPE CICERO - Capo panel

Docenti:

Giorgetti Marino
Carmen Bonfante
Palermo Giovanni
Pipolo Giovanni
Prinzivalli Leo
Riccobono Michele
Onofrio Corona
Maria Concetta Borgese

Durata del corso:

36 ore

Sede del corso:

CASTELVETRANO Condotta Agraria Via Bonsignore, 14 - GIORNI 18 – 20 – 21 E 22 APRILE 2023
PALERMO I.R.V.O. Via G. Pipitone Federico, 8 - GIORNO 19 APRILE 2023

Organizzatori del corso:

- OLEUM SICILIA Soc. Coop.
C.da Gianvicario - Viale Enrico Berlinguer
90040 SAN CIPIRELLO (PA) - Tel:091347437 – FAX: 091 308485 – MAIL: oleum.sicilia@gmail.com; – Cel: 340
4076474

Il Presidente
OLEUM SICILIA Soc. Coop.
Dott. Agr. Mario Terrasi