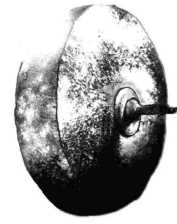




Camera di Commercio di Bari



Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori dell'Olio d'Oliva

## CORSO PER ASPIRANTI

### ASSAGGIATORI OLI DI OLIVA VERGINI

**Località: Bari - Camera di Commercio I.A.A. - corso Cavour, 2 (sala azzurra)**

**Periodo di attuazione del corso: 2019**

**Ottobre: giorni 24 - 28 / Novembre: giorni 4 - 7 - 11 - 14 - 18 - 21 - 25 Totale ore: 36**

**Coordinatori corso : Capo Panel Nicola Perrucci**

*(Gruppo di Assaggio Professionale A.M.E.D.O.O. riconosciuto dal Mi.P.A.A.F. con D.D. 02 luglio 2004)*

**Direttore del Corso: Francesco Mininni - Camera di Commercio I.A.A. Bari**

## **P R O G R A M M A**

### **1° giorno Giovedì 24 Ottobre 2019**

14,30-15,00 **Accoglienza, registrazione dei partecipanti e introduzione al corso**

*Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*

*Valentina Roberto – A.M.E.D.O.O.*

15,00-17,00 **Introduzione al corso**

Presentazione delle finalità del corso e dell'articolazione delle diverse lezioni teorico-pratiche

*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O.*

17,00-18,30 **Panel test - Metodo CEE All. XII - Metodo COI Doc. T 20**

Descrizione del metodo di analisi ufficiale. Selezione dei candidati e costituzione di un panel. Prove pratiche di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative e compilazione della nuova e vecchia scheda.

*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O.*

### **2° giorno Lunedì 28 Ottobre 2019**

14,30-18,30 **L'analisi sensoriale dell'olio di oliva: 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.

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

### **3° giorno Lunedì 04 novembre 2019**

**14,30-16,30 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.

*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O.*

**16,30-18,30 1ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro sezioni per l'attributo del: Rancido

*Francesco Roberto – A.M.E.D.O.O.*

*Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*

### **4° giorno Giovedì 07 Novembre 2019**

**14,30-18,30 Valutazione di conformità degli oli a DOP. Il caso dell'olio a DOP Terra di Bari.**

Processo di creazione di una DOP e certificazione del prodotto. Commissioni di degustazione degli oli a DOP. Il ruolo dei Consorzi di tutela e degli enti di certificazione

**Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva**

*Francesco Matarrese – A.M.E.D.O.O.*

### **5° giorno Lunedì 11 Novembre 2019**

**14,30-18,30 2ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro sezioni per l'attributo del: Riscaldamento/morchia

*Francesco Roberto – A.M.E.D.O.O.*

*Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*

**3ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro sezioni per l'attributo del: Avvinato

*Francesco Roberto – A.M.E.D.O.O.*

*Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*

### **6° giorno Giovedì 14 Novembre 2019**

**14,30-16,30 Aspetti nutrizionali legati al consumo di olio vergine di oliva**

*Francesco Campione – Medico assaggiatore*

**16,30-18,30 La produzione delle olive: aspetti agronomici e culturali**

*Michele Tucci - Agronomo*

## 7° giorno Lunedì 18 Novembre 2019

14,30-16,30 **Etichettatura degli oli e normativa vigente**  
*Annunziata Pierri - Docente - Avvocato*

16,30-18,30 **Le caratteristiche chimico-fisiche degli oli vergini di oliva: determinazioni analitiche e prove pratiche di laboratorio. Classificazione e normativa dell'olio di oliva.**  
*Valentina Cardone - A.M.E.D.O.O. - Chemiservice*

## 8° giorno Giovedì 21 Novembre 2019

14,30-16,30 **Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva**  
*Annunziata Pierri – assaggiatore Samer*

16,30-18,30 **4ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**  
Quattro sezioni per l'attributo del: **AMARO**  
*Francesco Roberto – A.M.E.D.O.O.*  
*Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*

## 9° giorno Lunedì 25 Novembre 2019

14,30-18,00 **Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva**  
*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O.*

18,00-18,30 **Consegna degli attestati di partecipazione**  
*Nicola Perrucci – capo panel A.M.E.D.O.O.*  
*Francesco Mininni – Camera di Commercio I.A.A. Bari*

Il corso è stato organizzato secondo quanto previsto dal decreto Mi.P.A.A.F. del 18 giugno 2014 G.U. nr. 199 del 28 agosto 2014.

Le prove di selezione sono condotte con la collaborazione di Assaggiatori dell'Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (A.M.E.D.O.O.) 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 luglio 1991.

L'attestato di idoneità fisiologica rilasciato dall'A.M.E.D.O.O., 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 Mi.P.A.A.F. del 18 giugno 2014 nr.199 del 28 agosto 2014.

### **Segreteria organizzativa:**

Valentina Roberto – [segreteria.amedoo@libero.it](mailto:segreteria.amedoo@libero.it) – tel. 393.2233613