



## CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLI DI OLIVA VERGINI

**SEDE DEL CORSO**  
**CAMERA DI COMMERCIO BARI**  
**c/o VIA E. MOLA, 19**

### Calendario sessioni formative del corso 2024

- **NOVEMBRE**: giorni 5 – 7 – 11 – 14 – 18 – 21 – 25 - 28
- **DICEMBRE**: giorno 2 – 5 – 14 - 17

**Totale ore: 43,5**

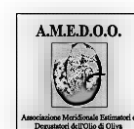
**Coordinatori corso:** Capo Panel Nicola Perrucci

*(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



CAMERA DI COMMERCIO  
BARI



# PROGRAMMA

- **1° giorno**      **5 novembre 2024**

14,30-15,00 **Accoglienza, registrazione dei partecipanti**

15,00-17,00 Presentazione delle finalità del corso e dell'articolazione delle diverse lezioni teorico-pratiche

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

*Francesco Mininni - Responsabile P.O. Servizio Agricoltura e Statistiche Agricole C.C.I.A.A. Bari*

17,00-19,00 **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**      **7 novembre 2024**

15,00-19,00 **L'analisi sensoriale dell'olio di oliva: aroma, gusto e flavour. Fisiologia del gusto e dell'olfatto.**

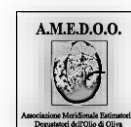
Definizioni. Concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto.

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.*



CAMERA DI COMMERCIO  
BARI



- **3° giorno**      **11 novembre 2024**

15,00-17,00    **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*

17,00-18,30    **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**      **14 novembre 2024**

15,00-18,30    **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**      **18 novembre 2024 presso SAMER Bari (sala Panel)**

15,00-19,00    **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**      **21 novembre 2024**

15.00-17.00    **Aspetti nutrizionali legati al consumo di olio vergine di oliva**

*Francesco Campione – Medico assaggiatore*

17.00-19.00    **Marketing e Olio**

*Pierluigi Passaro – Docente Università degli Studi di Bari – Dipartimento di Economia, Management e Diritto dell'Impresa*

- **7° giorno**      **25 novembre 2024**

15.00-17.30    **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**      **28 novembre 2024**

15.00-17.00    **Etichettatura degli oli e normativa vigente**

*Annunziata Pierri - Docente - Avvocato*

17.00-19.00    **Le scelte agronomiche dell'oliveto e la qualità dell'olio**

*Salvatore Camposeo – Docente Università degli Studi di Bari – Dipartimento di Scienze Agro-Ambientali e Territoriali*

- **9° giorno**      **2 dicembre 2024**

15.00-17.00    **Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva**

*Annunziata Pierri – assaggiatore SAMER*

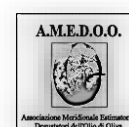
17.00-19.00    **4ª Prova di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori**

Quattro sezioni per l'attributo del: AMARO

*Francesco Roberto – A.M.E.D.O.O. - Francesco Priore – A.M.E.D.O.O.*



CAMERA DI COMMERCIO  
BARI



- **10° giorno**    **5 dicembre 2024**

15.00-18.30 **Prova pratica di valutazione organolettica di oli vergini di oliva**

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

- **11° giorno**    **14 dicembre 2024**

10.00 -12.30 **Visita presso Uliveto e Frantoio**

*Annunziata Pierri – assaggiatore SAMER*

- **12° giorno**    **17 dicembre 2024**

19.00-22.00 **Cena didattica: abbinamento olio - cibo**

*Annunziata Pierri – assaggiatore SAMER*

22.00-22.30 **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 07-10-2021 G.U. nr. 11 del 15-01-2022

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 nei Reg. UE 2104 - 2105 del 2022 Metodo COI

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 dal Decreto Mi.P.A.A.F. 07-10-2021 art. 2 comma 2 lettera a+b , ad almeno 20 sedute di assaggio così come previsto dall'articolo 4 del decreto Mi.P.A.A.F del Decreto Mi.P.A.A.F. del 07-10-2021 G.U. nr. 11 del 15-01-2022

**Segreteria organizzativa: Dott. Francesco Mininni**

- **Tel.**    **080/2174 315 – 210**
- **E-mail:** **francesco.mininni@ba.camcom.it**



CAMERA DI COMMERCIO  
BARI

