



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
PISA

Programma corso assaggiatori

Martedì 20 febbraio 2007

– Al terzo piano della sede della Camera di Commercio di Pisa in piazza Vittorio Emanuele II n. 5 nella sala “Antonio Pacinotti”

15,00, 15,30 *Accoglienza partecipanti: iscrizione e consegna materiali didattici*

- **Presentazione del corso**
- Obiettivi del corso – Segretario Generale CCIAA di Pisa Dott. ssa Cristiana Bruni e della Dott. ssa Maria Tavella Capo Ufficio Agricoltura

15,30-16,30 *L'analisi sensoriale e l'assaggio*

- Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto; organi sensoriali; condizioni fisiche dell'assaggio. (Reg. CE 2568/91 all.XII - Reg. CE n. 796/2002 del 6 maggio 2002)

Dott. Luciano Scarselli Capo Panel CCIAA di Pisa

16,30-17,30 *Nozioni di agronomia*

- Gestione agronomica dell'oliveto

Dott. Gabriele Chiellini - Agronomo Capo Panel CCIAA di Pisa.

17,30 - 19,00

- Introduzione all'analisi sensoriale: vocabolario di base (Reg. CE 2568/91 all.XII - Reg. CE n. 796/2002 del 6 maggio 2002 - con l'ausilio di campioni significativi di olio.

Dott. Luciano Scarselli

Giovedì 22 febbraio 2007

– *Sala del Comitato di Assaggio* – quarto piano della CCIAA di Pisa.

15,30 – 16,00 *Le soglie di gruppo per gli attributi: amaro, riscaldamento, rancido, avvinato*
Indicazioni sullo svolgimento della prova.

16,00 – 19,00

soglia RANCIDO – soglia AVVINATO – soglia RISCALDO - soglia AMARO

Dott. Luciano Scarselli ; Dott. Gabriele Chiellini

Martedì 27 febbraio 2007

15,30-16,00

- Normativa nazionale e comunitaria sulla metodologia di assaggio dell'olio di oliva vergine ed extra vergine.

Dott. Luciano Zoppi – Regione Toscana

16,00-19,00

Le caratteristiche sensoriali dell'olio di oliva: pregi e difetti correlati alle pratiche produttive e di trasformazione.

Dr.ssa Franca Angerosa .

- PRIMA APPLICAZIONE ANALISI SENSORIALE Metodo COI Doc. T20. Prova pratica di assaggio con l'uso della scheda.(Reg. CE n. 796/2002 del 6 maggio 2002) - con l'ausilio di campioni significativi di varia origine e intensità di fruttato.

Dott. Luciano Scarselli; Dott.ssa Franca Angerosa; Dott. Luciano Zoppi

Giovedì 1 marzo 2007 Panel Test - (Regolamento CE n. 796/2002 del 6 maggio 2002)

15,30-16,30

- Illustrazione del metodo di analisi ufficiale: Selezione dei candidati (come da all. XII) -

Dott. Luciano Scarselli

16,00-19,00

Selezione di base (**Avvinato**)

- Quattro prove di ordinamento per singolo attributo.

Dott. Luciano Scarselli; Dott. Gabriele Chiellini

Martedì 6 marzo 2007

15,30- 16,30

- Proprietà salutistiche dell'olio di oliva e dieta mediterranea.

Dr.ssa Valeria Falchi

16,30-17,30

- Difesa fitosanitaria e salvaguardia dell'ambiente

Dott. Gabriele Chiellini

17,30- 19,00

L'analisi sensoriale dell'olio di oliva

- **SECONDA APPLICAZIONE ANALISI SENSORIALE:** Costituzione di un Panel- Prova pratica di compilazione delle schede- valutazione delle risposte alla luce degli elaborati statistici; il significato del Coefficiente di Variazione Robusta (CVr%).

Dott. Luciano Scarselli; Dott. Gabriele Chiellini

Giovedì 8 Marzo 2007

15,30-16,30

Sistemi di estrazione dell'olio dalle olive. Influenza della gestione del frantoio sulla qualità finale del prodotto.

Dott. Gabriele Chiellini

16,30-19,00

Prova selettiva di base (**Riscaldamento**)

- Quattro prove di ordinamento per singolo attributo.

Dott. Luciano Scarselli; Dott. Gabriele Chiellini

Martedì 13 Marzo 2007

15,30-16,30

- Normativa nazionale e comunitaria sulla disciplina degli oli D.O.P., I.G.P e da agricoltura Biologica.

Dr.ssa Angela Crescenzi - Regione Toscana.

16,30 -19,00

TERZA APPLICAZIONE ANALISI SENSORIALE Panel Test - Metodo COI DOC.
T.20- Metodo CEE All.to XII

- Prove pratiche di assaggio e raffronti

Dott. Luciano Scarselli; Dott. Gabriele Chiellini

Giovedì 15 marzo 2007

15,30-16,30

- Oli di oliva vergini e raffinati :caratteristiche chimiche, analisi di laboratorio, classificazione (I parte)

Dott. Luciano Scarselli

16,30-19,00

Prova selettiva di base (**Rancido**)

- Quattro prove di ordinamento per singolo attributo.

Dott. Luciano Scarselli; Dott. Gabriele Chiellini

Martedì 20 Marzo 2007

15,30-16,30

Progetti di ricerca nel settore olivo - oleicolo

Dott. Marco Toma – ARSIA

16,30-18,00

Oli di oliva vergini e raffinati :caratteristiche chimiche, analisi di laboratorio, classificazione (II parte); Frodi e sofisticazioni (miscelazione, contaminazione, olio deodorato)

Dott. Luciano Scarselli

18,00 - 19,00 Quarta APPLICAZIONE ANALISI SENSORIALE Panel Test - Metodo COI DOC. T.20- Metodo CEE All.to XII

- Prove pratiche di assaggio e raffronti

Dott. Luciano Scarselli; Dott. Gabriele Chiellini

Giovedì 22 Marzo 2007

15,30-16,30

- Prima prova selettiva per la verifica della soglia di sensibilità su attributi di oli a D.O.P. e I.G.P.

Dott. Luciano Scarselli; Dott. Gabriele Chiellini

16,30-19,00

Prova selettiva di base (**Amaro**)

- Quattro prove di ordinamento per singolo attributo.

Dott. Luciano Scarselli; Dott. Gabriele Chiellini

Martedì 27 marzo 2007

15,30 – 17,00

- Olio di oliva : aspetti legislativi ed etichettatura

Dott. Alberto Tessa Capo Panel ARPAT

17,00-19,00

- Seconda prova selettiva per la verifica della soglia di sensibilità su attributi degli Oli a D.O.P e I.G.P. (Prova di assaggio in cabina ufficiale a gruppi di 10 partecipanti)

Dott. Alberto Tessa; Dott. Luciano Scarselli

Quota di partecipazione e iscrizione

Euro 350,00 + IVA , comprensive sia della parte teorica del corso che della parte pratica:

Informazioni e referenti:

CCIAA di Pisa, Ufficio Agricoltura. Referenti progetto: Dr.ssa Tavella - tel.:050/512.230;

Dr. Antonio Armenti tel.050/512.295