Camera di Commercio
Pisa

Corso ufficiale assaggiatori oli di oliva per il conseguimento dell'attestato d'Idoneità Fisiologica all'Assaggio

28 marzo – 1° aprile

Programma di massima

Primo giorno

Mattina

- Presentazione del corso, Obiettivi del corso

- Tecniche colturali e sistemi di allevamento dell'olivo.

Pomeriggio

-Il processo di trasformazione e la molitura delle olive.

-Produzioni, consumi e prospettive di mercato.

Secondo giorno

Mattina

-La promozione e la conoscenza dell'olio di oliva.

-Caratteristiche chimiche e chimico fisiche degli oli di oliva vergini e loro classificazione

Pomeriggio

-La percezione del gusto e dell'olfatto, come il cervello crea i sapori e perché è importante per il nostro piacere e la nostra salute.

-Introduzione alla Analisi Sensoriale e alla Procedura di assaggio

Terzo giorno

Mattina

-La classificazione e la normativa nazionale, comunitaria e internazionale degli oli di oliva

-Il metodo per la valutazione organolettica dell'olio vergine di oliva (Consiglio Oleicolo Internazionale)

Pomeriggio

-Etichettatura degli oli di oliva e terminologia facoltativa

-La tipicità dell'olio: gli oli DOP e IGP – I Disciplinari di Produzione- Un esempio: IGP Toscano.

Quarto giorno

Mattina

-Influenza dei fattori tecnologici della trasformazione delle olive sui parametri sensoriali.

-Innovazioni di processo e di prodotto nella trasformazione delle olive

Pomeriggio

-Prove di assaggio per le varianti olfatto-gustativo-tattili degli oli vergini di oliva. Selezioni nazionali e internazionali.

Quinto giorno

Mattina e Pomeriggio

-Prove pratiche 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 del regolamento 2568/91

-Verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 16 sessioni di base (quattro attributi ripetuti quattro volte);

==========

Informazioni sul corso

Il programma risponde alla normativa regionale.

Sono infatti previste lezioni sulle materie di base del comparto: dati agronomici, trasformazione,

conservazione, caratteristiche chimico-fisiche e norme legali.

Nel programma sono inoltre previste le seguenti prove selettive:

a) - verifica dei requisiti fisiologici previsti nell'allegato XII al Reg. (CEE) n. 2568/91 con almeno 16

sessioni di base (quattro difetti ripetuti quattro volte);

b) – almeno quattro prove pratiche 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 12 del regolamento.

Il corso prevede il rilascio di un attestato di idoneità fisiologica (che conterrà la dicitura "Corso realizzato secondo i criteri stabiliti nel Reg. CEE n. 2568/91 e succ. mod.) ed autorizzato dalla Regione Toscana

L'attestato sarà rilasciato ai partecipanti al termine del corso, solo se questi avranno frequentato almeno il

85% delle 40 ore previste.

Il numero massimo di partecipanti è 25.

L'accesso al corso è consentito solo a coloro che risultano in possesso del super green pass ed in ogni caso salvaguardando il rispetto delle normative vigenti in materia di prevenzione dalla diffusione del Covid-19.

Lo svolgimento del corso avviene nel rispetto delle norme di sicurezze per il contenimento della diffusione del Covid-19.

Referenti:

Camera di Commercio di Pisa -Ufficio Promozione - Piazza Vittorio Emanuele II n. 5 – 56125 PISA

Responsabile del corso: Dr. Domenico D'Alessio - Capo Panel

Referente progetto: Dott.ssa Laura Granata, Capo Servizio per la competitività delle imprese e dei territori

tel. 050-512.280/220 e-mail: promozione@pi.camcom.it