

Programma del corso di assaggio dell'olio 16 settembre – 20 settembre 2013

Lunedì 16 settembre 2013

9,00 - 9,15 Accoglienza partecipanti: iscrizione e consegna materiali didattici

Presentazione del corso

Obiettivi del corso

Segretario Generale Camera di Commercio di Pisa - Dr.ssa Cristina Martelli

9,15-10,15 L'analisi sensoriale e l'assaggio

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

Dott. Luciano Zoppi – Regione Toscana – Settore Produzioni Agricole e Vegetali

10,15 – 11,15

La promozione e la cultura dell'EVO. Strumenti concreti.

Licia Gambini – Vice Presidente Associazione Assaggiatori e Cultori Olio Extra vergine (A.S.C.O.E.)

11,15 – 13,00

Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto; organi sensoriali; condizioni fisiche dell'assaggio. (Reg. CE 2568/91 all. XII e successive modifiche - Reg. CE n.

796/2002 e succ. mod.). Esercitazione pratica della procedura di assaggio.

Dott. Luciano Scarselli - Capo Panel Pisa Responsabile del corso

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00 – 15,00

Introduzione all'analisi sensoriale: vocabolario di base (Reg. CE 2568/91 e

successive modifiche all. XII Reg. CE n. 796/2002 e reg. CE 640/2008) con l'ausilio di campioni significativi di olio. – Definizioni merceologiche degli oli vergini ed extravergini di oliva.

Dott. Domenico D'Alessio - Capo Panel abilitato Agronomo

15,00- 18,00

Determinazione della soglia di gruppo per gli attributi: amaro, riscaldamento, rancido, avvinato. Indicazioni sullo svolgimento della prova.

soglia RANCIDO – soglia AVVINATO – soglia RISCALDO - soglia AMARO

Laboratorio a cura ASCOE (Luciano Scarselli -Capo Panel e Assaggiatori esperti)

Martedì 17 settembre 2013

9,00-10,00

Pratiche produttive e qualità analitica e organolettica dell'olio.

Dr. Giovanni CARUSO --ricercatore Università di Pisa – Facoltà di Agraria

10,00-11,00

La affidabilità e validità statistica del metodo di assaggio COI reg. CE 640/2008. il significato del Coefficiente di Variazione Robusta (CVr%).

Dott. Giuseppe Fusco CNR - Pisa

11,00-13,00

PRIMA APPLICAZIONE ANALISI SENSORIALE Metodo COI Doc. T20.

Prova pratica di assaggio con l'uso della scheda. (Reg. CE n. 640/2008) - con l'ausilio di campioni significativi di varia origine e intensità di fruttato.

Luciano Scarselli -Capo Panel - Laboratorio a cura ASCOE (Assaggiatori esperti)

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00- 15,00

Olivicoltura e cambiamenti climatici. Preoccupazioni e prospettive

Dr. Alberto Grimelli, agronomo Coordinatore Teatro Naturale.

15,00– 16,00

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

Dott. Angela Crescenzi. Direzione generale dello sviluppo economico Regione Toscana



16,00- 18,00

SECONDA APPLICAZIONE ANALISI SENSORIALE: Costituzione di un Panel.

Prova pratica di compilazione delle schede- valutazione delle risposte alla luce degli elaborati statistici;

Luciano Scarselli -Capo Panel - Laboratorio a cura ASCOE (Assaggiatori esperti)

Mercoledì 18 settembre 2013

9,00-10,00

Panel Test - (Regolamento CE n. 796/2002 e succ. mod.))

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

Reg. CE n. 796/2002 e succ. mod.)

Dr.ssa Silvia Mellini agronomo Capo Panel abilitato

10,00-13,00

Selezione di base (Avvinato)

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo.

Luciano Scarselli -Capo Panel - Laboratorio a cura ASCOE (Assaggiatori esperti)

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00—15,00

Problematiche fitosanitarie. Metodi e mezzi di difesa.

Dr.ssa Anna Irene Lupo – Agronomo libero professionista.

15,00—16,00

Oli di oliva vergini e raffinati :caratteristiche chimiche, analisi di laboratorio,

Dr. Alberto Tessa – Dipartimento ARPAT di Firenze, Esperto analisi alimenti

16,00-18,00

Prova selettiva di base (Riscaldo)

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo.

Luciano Scarselli -Capo Panel - Laboratorio a cura ASCOE (Assaggiatori esperti)



Giovedì 19 settembre 2013

9,00 –10,00

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

Dr.ssa Elisa Venturi Agronomo- Tecnologo di elaiotecnica

10,00—11,00

TERZA APPLICAZIONE ANALISI SENSORIALE

Panel Test - Metodo COI DOC. T. 20 - Metodo CEE All.to XII Reg. CE n. 796/2002 e succ. mod.

Prove pratiche di assaggio e raffronti

Luciano Scarselli -Capo Panel - Laboratorio a cura ASCOE (Assaggiatori esperti)

11,00-13,00

QUARTA APPLICAZIONE ANALISI SENSORIALE Panel Test - Metodo COI DOC. T.20 - Metodo CEE all. XII Reg. CE n. 796/2002 e succ. mod. Prove pratiche

Luciano Scarselli - Capo Panel - Laboratorio a cura ASCOE (Assaggiatori esperti)

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00-15,00

Olio extra vergine di oliva: proprietà salutistiche e nutraceutiche. Dieta mediterranea.

Dott. Francesco Cipriani - Direttore Agenzia Regionale di Sanità della Toscana

15,00 - 18,00

Prova selettiva di base (Rancido)

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo.

Luciano Scarselli -Capo Panel - Laboratorio a cura ASCOE (Assaggiatori esperti)

Venerdì 20 settembre 2013

9,00 -10,00

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

Luciano Scarselli -Capo Panel - Laboratorio a cura ASCOE (Assaggiatori esperti)

10,00-13,00

Prova selettiva di base (Amaro)

Quattro prove di ordinamento per singolo attributo.

Laboratorio a cura ASCOE (Luciano Scarselli -Capo Panel e Assaggiatori esperti)

13,00 - 14,00 intervallo pranzo.

14,00 – 15,00

Olio di oliva: aspetti legislativi ed etichettatura. Legge “salva olio made in Italy”

Dott.ssa Anna Ragone – Mi.P.A.A.F. Rep.Frodi Prodotti Agroalimentari (ICQRF)

15,00-16,00

Registrazione dei marchi di produzione degli oli di oliva.

Dr.ssa Roberta Tigli – Ufficio Brevetti e Marchi della CCIAA di Pisa

16,00-18,00

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 10partecipanti)

Luciano Scarselli -Capo Panel - Laboratorio a cura ASCOE (Assaggiatori esperti)

Quota di partecipazione e iscrizione: Euro 350,00 + IVA

Il pagamento sarà richiesto dall’Ufficio Agricoltura della Camera di Commercio di Pisa dopo l’iscrizione e potrà avvenire o con versamento sul c/c postale 218560 intestato alla Camera di Commercio di Pisa o direttamente in contanti presso la cassa dell’Ufficio Agricoltura.

Informazioni sul corso

Durata complessiva del corso ore 40, con frequenza minima del 85 %.

Numero minimo di partecipanti: n.15

Qualora il numero delle adesioni dovesse superare il massimo dei posti previsti saranno applicati criteri di selezione rivolti a favorire la partecipazione di: produttori, titolari o operatori di frantoio, soggetti in

posse di attestati o diplomi di addetti alla trasformazione olearia, ristoratori e addetti ai servizi turistici. Il corso è organizzato dalla Camera di Commercio di Pisa e si svolgerà presso la sede della Camera in Piazza Vittorio Emanuele II n. 5 – 56125 PISA.

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.) e nel Decreto Ministeriale n. 1334 del 28/02/2012 ed autorizzato dalla Regione Toscana con decreto dirigenziale n. 3114 del 02/08/2013.

L'attestato sarà rilasciato ai partecipanti al termine del corso, solo se questi avranno frequentato almeno il 85% delle 40 ore previste.

Referenti

Camera di Commercio di Pisa -Ufficio Agricoltura

Piazza Vittorio Emanuele II n. 5 – 56125 PISA

Responsabile del corso: Dott. Luciano Scarselli, Capo Panel

Referente progetto: Dott.ssa Laura Granata, Capo Servizio Agricoltura e Tutela delle Produzioni Tipiche

tel. 050-512.280/343/220 – fax 050-512.348 - e-mail: agricoltura@pi.camcom.it

Il Capo Panel

Dr. Luciano Scarselli