



Prot. 2121 del 07/05/2013

CORSO DI IDONEITA' FISIOLOGICA
ALL'ASSAGGIO DEGLI OLI VERGINI DI OLIVA
ai sensi del Decreto MIPAAF n. 1334 del 28/02/2012

Monte Sant'Angelo – 27 - 31 Maggio 2013

L'Ente Parco Nazionale del Gargano e il Comune di Monte Sant'Angelo, in collaborazione con l'Università di Foggia, presentano il corso di formazione di "Idoneità Fisiologica all'Assaggio degli Oli Vergini di Oliva" ai sensi del Decreto MIPAAF n. 1334 del 28/02/2012.

Premessa: L'analisi organolettica per l'olio extra vergine di oliva è uno strumento analitico ufficiale utilizzato per la classificazione merceologica, che segue una specifica metodologia definita dal Consiglio Oleicolo Internazionale (C.O.I.) e adottata dalla Unione Europea.

L'obiettivo cardine dell'analisi sensoriale dell'olio, è di individuare le sensazioni positive (pregi) o negative (difetti) riscontrate da ciascun assaggiatore, fino alla compilazione di una scheda, che riassume il giudizio sensoriale del campione analizzato.

Nonostante l'importanza della conoscenza del metodo, ad oggi si riscontra spesso molta confusione tra i comuni consumatori e soprattutto tra gli addetti ai lavori che, frequentemente utilizzano un vocabolario improprio nella descrizione organolettica di un olio o ancor peggio confondono i pregi, ritenuti tali dal Regolamento CE 640/2008 e dall'intera comunità accademica, con i difetti.

L'assenza di conoscenza, o la conoscenza asimmetrica o errata sulle caratteristiche dell'olio, comporta di conseguenza perdita di competitività del settore nel mercato.

L'obiettivo del corso, è iniziare un percorso di formazione e di educazione sia di comuni consumatori che di professionisti che operano nella filiera olivicolo-olearia, che porti ad incrementare il livello di conoscenza dei partecipanti sugli aspetti produttivi di campo, di estrazione dell'olio in frantoio, legislativi, e porti nel contempo ad educare il corsista alla corretta tecnica di assaggio ed alla capacità di riconoscere gli attributi positivi e negativi dell'olio.

Obiettivo del corso è, inoltre, di valutare l'idoneità fisiologica dei partecipanti all'assaggio dell'olio, fino al rilascio dell'attestato finale, previo superamento dei test selettivi di base.

Programma

Il programma sarà articolato in 5 giornate, per un totale di 36 ore, così come previsto dal Decreto MIPAAF.

Regole per la partecipazione al corso

Il numero massimo di ammessi al corso sarà di venticinque partecipanti e tra gli iscritti verrà selezionata una quota pari all'70% che risulti operante nei settori oleicolo, agroalimentare e della ristorazione.

La rimanente quota sarà riservata ad estimatori e/o neofiti.

La selezione avverrà in base all'ordine del numero di protocollo di arrivo delle istanze di partecipazione al corso. Il certificato di idoneità fisiologica, sarà rilasciato previo superamento dei test selettivi e dopo aver accertato la frequenza obbligatoria da parte del corsista.

In caso di non superamento dei test selettivi, sarà rilasciato un attestato di partecipazione al corso, previa valutazione della frequenza.

Modalità di presentazione della domanda

La domanda di partecipazione al corso dovrà essere inoltrata a mezzo raccomandata a/r, ovvero a mezzo posta elettronica certificata (direttore@parcogargano.legalmail.it) ovvero mediante consegna a mano all'ufficio protocollo dell'Ente Parco Nazionale del Gargano, al seguente indirizzo: **ENTE PARCO NAZIONALE DEL GARGANO, Via Sant'Antonio Abate n. 121, 71037 Monte Sant'Angelo (FG)**. La richiesta di partecipazione dovrà essere corredata dalla fotocopia del documento di identità in corso di validità.

Le istanze trasmesse con modalità differenti da quelle previste non saranno accolte.

Le istanze dovranno pervenire entro le ore 14,00 del giorno successivo al quindicesimo giorno dalla data di pubblicazione del presente avviso sui siti web www.parcogargano.gov.it e www.montesantangelo.it.

Sede del corso

Le lezioni si svolgeranno in Monte Sant'Angelo (FG), presso l'immobile di proprietà del Comune di Monte Sant'Angelo, in Via Carlo di Durazzo n. 9 (ex caserma carabinieri).

Responsabile del Corso

Prof. Alessandro Leone, professore Associato, Università di Foggia, Dipartimento di Scienze Agrarie, dell'Alimento e dell'Ambiente.

Capo Panel

Massimo Ragno

Capo Panel C.C.I.A.A. FG accreditato MIPAAF

Per informazioni rivolgersi a:

Per l'Ente Parco Nazionale del Gargano

Dott.ssa Bernadette Beverelli

bernadettebeverelli@parcogargano.it

telefono mobile: 3491294079

Per il Comune di Monte Sant'Angelo

Dott. Pasquale Gatta

ufficiostampa@montesantangelo.it

telefono mobile: 3487196465

PROGRAMMA DEL CORSO

LUNEDÌ – 27 maggio 2013

Ore 8.30 – 9.00:	Registrazione partecipanti
Ore 9.00 – 9.15: Saluti	Avv. Stefano Pecorella (Presidente Parco Nazionale del Gargano) Dott. Antonio Di Iasio (Sindaco Comune di Monte Sant'Angelo)
Ore 9.15 – 9.30	Introduzione al Corso, obiettivi e finalità a cura del prof. Alessandro Leone Università di Foggia Prof.ssa Antonia Tamborrino Università di Bari
Ore 9.30 – 13.30:	<i>La normativa dell'olio di oliva, classificazione degli oli, cenni sulle analisi chimico fisiche, aspetti salutistici. L'analisi sensoriale. Psicofisiologia del gusto e dell'olfatto. Formazione delle note aromatiche degli oli di oliva vergini.</i>
Ore 13.30 – 15.00	Pausa
Ore 15.00 – 16.30	Massimo Ragno (Capo Panel – responsabile del corso) <i>La Valutazione Organolettica degli oli vergini di oliva</i> <i>Valutazione organolettica, oggettivazione. Concetto di soglia. Vocabolario. Introduzione alla tecnica dell'assaggio.</i>
Ore 16.30 – 18.00	Massimo Ragno (Capo Panel – responsabile del corso) Panel Test Reg.CEE 2568/91 All. XII – Metodo COI Doc. T. 20 – Modifiche da Reg. CEE 796/2002 e Reg. CE 640/2008 <i>Vocabolario specifico dell'olio vergine di oliva.</i> <i>Prova pratica di riconoscimento dei pregi e dei difetti più comuni negli oli di oliva vergini. Scheda di profilo per la classificazione degli oli. Nuova e vecchia scheda di profilo a confronto. Prova pratica di compilazione delle schede di profilo. Introduzione alle prove selettive di base: riscaldamento, avvinato, rancido, amaro.</i>

MARTEDI' – 28 maggio 2013

Ore 8.30 – 10.30	Massimo Ragno (Capo Panel – responsabile del corso) Prova selettiva di base. <i>Verifica dei requisiti fisiologici degli aspiranti assaggiatori. 4 sessioni per il difetto di riscaldamento.</i>
Ore 10.30 – 13.30	Massimo Ragno (Capo Panel – responsabile del corso) <i>Assaggi guidati di oli di oliva vergini di diverse cultivar e di diversa provenienza geografica. Valutazione delle caratteristiche organolettiche, per pregi e difetti, al fine di far familiarizzare gli aspiranti assaggiatori con le diverse varianti olfatto-gustative, tattili e cinestesiche degli oli. Valutazione di nr. 6 campioni - 1° Parte</i>
Ore 13.30 – 15.00	<i>Pausa</i>
Ore 15.00 – 18.00	Dr. Erasmo Di Giorgio <i>Qualità e Tracciabilità degli oli extra vergini di oliva Convenzionali, DOP e da Agricoltura Biologica</i>

MERCOLEDI' – 29 maggio 2013

Ore 8.30 – 10.30	Massimo Ragno (Capo Panel – responsabile del corso) <i>Prova selettiva di base.</i> <i>Verifica dei requisiti fisiologici degli aspiranti assaggiatori. sessioni per il difetto di avvinato</i>
Ore 10.30 – 13.30	Massimo Ragno (Capo Panel – responsabile del corso) <i>Assaggi guidati di oli di oliva vergini di diverse cultivar e di diversa provenienza geografica. Valutazione delle caratteristiche organolettiche, per pregi e difetti, al fine di far familiarizzare gli aspiranti assaggiatori con le diverse varianti olfatto-gustative, tattili e cinestesiche degli oli. Valutazione di nr. 6 campioni - 2° parte</i>
Ore 13.30 – 15.00	<i>Pausa</i>
Ore 15.00 – 18.00	Prof. Giuseppe LOPRIORE Università degli Studi di Foggia <i>Cenni di biologia e coltivazione dell'olivo ed influenza della tecnica colturale e delle cultivar sulle caratteristiche organolettiche dell'olio.</i>

GIOVEDÌ – 30 maggio 2013

- Ore 8.30 – 10.30
Massimo Ragno
(Capo Panel – responsabile del corso)
Prova selettiva di base.
Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.
4 sessioni per il difetto di rancido
- Ore 10.30 – 13.30
Massimo Ragno
(Capo Panel – responsabile del corso)
Assaggi guidati di oli di oliva vergini di diverse cultivar e di diversa provenienza geografica. Valutazione delle caratteristiche organolettiche, per pregi e difetti, al fine di far familiarizzare gli aspiranti assaggiatori con le diverse varianti olfatto-gustative, tattili e cinestesiche degli oli.
Valutazione di nr. 6 campioni - 3° parte
- Ore 13.30 – 15.00
Pausa
- Ore 15.00 – 19.00
Prof. Alessandro LEONE
Università di Foggia
Dal campo alla tavola: influenza delle metodologie utilizzate sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio d'oliva vergine.

VENERDÌ – 31 maggio 2013

- Ore 8.30 – 10.30
Massimo Ragno
(Capo Panel – responsabile del corso)
Prova selettiva di base.
Verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.
4 sessioni per l'attributo di amaro
- Ore 10.30 – 13.30
Massimo Ragno
(Capo Panel – responsabile del corso)
Assaggi guidati di oli di oliva vergini di diverse cultivar e di diversa provenienza geografica. Valutazione delle caratteristiche organolettiche, per pregi e difetti, al fine di far familiarizzare gli aspiranti assaggiatori con le diverse varianti olfatto-gustative, tattili e cinestesiche degli oli.
Valutazione di nr. 6 campioni - 4° parte
- Ore 13.30 – 15.00
Pausa
- Ore 15.00 – 19.00
Prof. Giulio Cappelletti
Università di Foggia
Gli strumenti di tutela dell'origine del prodotto (DOP, IGP) con particolare riferimento degli oli a DOP pugliesi. I mercati degli oli di oliva e ruolo del marketing.
- Ore 19.00 – 19:30
Colloquio finale
Valutazione delle prove selettive, valutazione del corso, consegna degli attestati di partecipazione.

Le lezioni di assaggio sono seguite dal Capo Panel accreditato Mipaaf, responsabile del corso, Massimo Ragno e da Assaggiatori Professionisti iscritti all'elenco dei Tecnici ed Esperti così come previsto dalla attuale normativa rif. Decreto MIPAAF n. 1334 del 28/02/12.

Il Corso è tenuto secondo i criteri stabiliti nell'allegato XII del Regolamento CEE n.2568/91 della Commissione dell'11 luglio 1991, e successive modificazioni – Reg. CE 796/02, Reg. Ce 1989/03 e Reg. Ce 640/08e Decreto MIPAAF n. 1334 del 28/02/2012.

L'attestato di idoneità fisiologica all'assaggio è riconosciuto valido da parte delle Regioni Italiane quale uno dei requisiti per l'iscrizione all'Elenco Nazionale dei Tecnici ed Esperti degli oli d'oliva vergini.

Il Presidente dell'Ente Parco Nazionale del Gargano

Avv. Stefano Pecorella

Il Sindaco di Monte Sant'Angelo

Ing. Antonio di Iasio