

Le prove di selezione saranno condotte con la collaborazione di assaggiatori dell'Associazione Meridionale Estimatori e Degustatori Oli di Oliva (AMEDOO) della Camera di Commercio di Bari secondo il metodo e i criteri stabiliti nell'Allegato XII del Regolamento CE 2568/91 e successive modificazioni: Reg. (CE) n. 796/02 e Reg. (CE) n. 1989/03.

Agli iscritti che supereranno le prove selettive previste, sarà rilasciato un **Attestato d' Idoneità Fisiologica all'Assaggio** dell'olio d'oliva, 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.

**Numero massimo partecipanti: 25**

#### RELATORI

**Dott. Matarrese Francesco:** Capo Panel AMEDOO

**Dott. Cardone Giorgio:** Capo Panel AMEDOO

**Dott. Summo Carmine** - Dipartimento DISSPA - Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari

**Dott.ssa Barracane Carmela:** Assaggiatore e Responsabile Marketing Barracane SRL

**Dott. Summo Roberto:** Agronomo - Tecnico senior APROLI Bari.

**Dott.ssa de Palma Floriana:** Agronomo forestale - Responsabile Qualità APROLI Bari.

**Dott.ssa Leccisotti Daniela:** Tecnologa alimentare APROLI Bari

**Avv.ssa Cardone Valentina:** Esperta in etichettatura

**Prof. Baldassarre Fabrizio:** Docente di Food Marketing del Dipartimento di Studi Aziendali e Giusprivatistici - Uniba

**Priore Francesco:** Degustatore A.M.E.D.O.O.

#### COORDINAMENTO ORGANIZZATIVO

**Aproli Bari - Società Cooperativa Agricola**  
Via A. e N. Sorrentino, 6 - Bari

**Web:** [www.aproli.it](http://www.aproli.it) **email:** [info@aproli.it](mailto:info@aproli.it)  
**tel e fax** 080.5520378 - 080.5520386



**APROLI Bari**  
**“Società Cooperativa Agricola”**

**organizza**

### **CORSO TECNICO PER ASPIRANTI** **ASSAGGIATORI DI OLIO D'OLIVA**

**Durata: 35 ore**

**Sede di svolgimento:**  
**Associazione Forpuglia**  
**Via Carlo Collodi, 37 - Bari**

**Data di svolgimento: 16 - 17 - 18 - 19 - 20 - 23 - 24 Marzo 2015**

**Direttore del Corso: Carmen Lo Verde**

**Capo Panel: Dott. Cardone Giorgio**

## PROGRAMMA

### Lunedì – 16 Marzo 2015

- 14.30 - 15.00 **Registrazione dei partecipanti**
- 15.00 - 15.30 **Saluti e Introduzione al corso.**  
Presentazione delle finalità del corso e dell'articolazione delle diverse lezioni teorico-pratiche  
Patrino G. - Presidente Aproli Bari - Lo Verde C. - Direttore Aproli Bari
- 15.30 - 17.00 **L'analisi sensoriale: Aroma, Gusto e Flavour. Fisiologia del gusto e dell'olfatto.**  
Definizioni e concetto di qualità-appetibilità. La percezione sensoriale. Elementi di fisiologia del gusto e dell'olfatto.  
Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
- 17.00 - 18.00 **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 e compilazione della nuova e vecchia scheda.  
Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
- 18.00 - 19.30 **Vocabolario specifico dell'olio di oliva vergine.**  
Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva: pregi e difetti. Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli vergini.  
Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. - Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.

### Martedì – 17 Marzo 2015

- 14.30 - 16.30 **Le caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali dell'olio d'oliva: determinazioni analitiche e prove pratiche di laboratorio**  
Cardone G. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
- 16.30 - 18.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**  
Quattro sezioni di prove per attributo (**Rancido** ).  
Cardone G. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. - Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.
- 18.00 - 19.30 **L'analisi sensoriale.**  
Test di acuità sensoriale e di preferenza. Scale. Prove pratiche di assaggio  
Cardone G. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. - Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.

### Mercoledì – 18 Marzo 2015

- 14.30 - 17.30 **Influenza dei parametri agronomici e tecnologici. L'olivicoltura biologica.**  
I fattori che influenzano la composizione quali-quantitativa dell'olio e le principali tecniche agronomiche di coltivazione e raccolta. Influenza sul profilo organolettico del prodotto. Normative comunitarie ambientali, il ruolo delle istituzioni.  
Summo R. – Agronomo – Tecnico senior Aproli Bari
- 17.30 - 19.30 **Classificazione merceologica olio d'oliva.**  
Classificazione delle categorie di olio di oliva, analisi per l'accertamento della qualità e genuinità degli oli di oliva.  
Summo C. - Dipartimento DISSPA - Sezione di Scienze e Tecnologie Alimentari

### Giovedì – 19 Marzo 2015

- 14.30 - 16.30 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**  
Quattro sezioni di prove per attributo (**Avvinato**).  
Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. - Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.
- 16.30 - 17.30 **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva.**  
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.  
Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. - Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.

- 17.30 - 19.30 **Influenza della tecnologia sulle caratteristiche qualitative ed organolettiche dell'olio di oliva**  
Effetto dei sistemi di raccolta, trasformazione, separazione e conservazione, sulle caratteristiche organolettiche degli oli d'oliva, dovuto agli effetti negativi che si possono riscontrare negli oli  
Barracane C. - Assaggiatore e Responsabile Marketing Barracane SRL

### Venerdì – 20 Marzo 2015

- 14.30 - 16.30 **La valutazione di conformità degli oli DOP – Gli oli DOP Terra di Bari.**  
Processo di creazione di una DOP e certificazione del prodotto. Dati statistici a livello nazionale. Commissioni di degustazione degli oli a DOP/IGP. Il ruolo dei consorzi e delle istituzioni.  
Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O.
- 16.30 - 18.00 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**  
Quattro sezioni di prove per attributo (**Morchia/ Riscaldamento**).  
Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. - Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.
- 18.00 - 19.30 **Le caratteristiche sensoriali dell'olio d'oliva.**  
Prova pratica di assaggio con descrizione delle caratteristiche positive e negative degli oli italiani ed esteri.  
Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. - Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.

### Lunedì – 23 Marzo 2015

- 14.30 - 16.30 **Commercializzazione e marketing: il mercato dell'olio d'oliva.**  
L'evoluzione del consumo dell'olio di oliva in funzione della variazione delle abitudini del consumatore.  
Baldassarre F. - Docente di Food Marketing del dipartimento di studi aziendali e giusprivatistici-Uniba
- 16.30 - 18.00 **Sicurezza alimentare.**  
Controllo della qualità, certificazione e tracciabilità di filiera  
de Palma F. – Responsabile Sistemi di Gestione Qualità Aproli Bari
- 18.00 – 19.30 **Aspetti nutrizionali legati al consumo dell'olio d'oliva vergine.**  
Aspetti nutrizionali e benefici legati al consumo dell'olio d'oliva vergine. Le cultivar più diffuse in Puglia e la loro influenza sul profilo sensoriale degli oli.  
Leccisotti D. – Tecnologa Alimentare Aproli Bari

### Martedì – 24 Marzo 2015

- 14.30 – 16.30 **Normativa comunitaria per gli oli di oliva vergini**  
Normativa sul confezionamento e sull'etichettatura degli oli extra vergini di oliva.  
Norme obbligatorie e facoltative in etichetta.  
Cardone V. – Esperta in etichettatura
- 16.30 – 18.30 **Prove di selezione per la verifica dei requisiti fisiologici degli assaggiatori.**  
Quattro sezioni di prove per attributo (**Amaro**).  
Matarrese F. – Capo Panel A.M.E.D.O.O. - Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.
- 18.30 - 19.00 **L'analisi sensoriale.**  
Prove pratiche di assaggio  
Priore F. – Degustatore A.M.E.D.O.O.
- 19.00 - 19.30 **Chiusura dei lavori e valutazione del corso.**  
Consegna attestati di partecipazione