

# Coop. "Agricola Produttori Olivicoli Messinesi"

aderente all'UNAPROL

Sede Amministrativa: Via del Vespro, 6 is. 290 - 98122 MESSINA Tel. 090 710617 - Fax 090 674794

Messina, .....  
P.IVA - Cod. Fisc. 01607660832

## CORSO PER ASPIRANTI ASSAGGIATORI DI OLIO DI OLIVA VERGINE

*Allegato A*

Pro:

OG:

### PROGRAMMA DI MASSIMA

#### Giovedì

- 15.00 Registrazione partecipanti  
Saluto inaugurale della Presidenza APOM e introduzione al corso.
- 15.30 Presentazione del corso e sue finalità
- 16.00 L'analisi sensoriale e l'assaggio: psicologia e fisiologia.
- 17.00 Che cos'è l'assaggio: la tecnica di base. Definizione e riconoscimento degli attributi sensoriali in oli vergini d'oliva. Pregi e difetti degli oli vergini di oliva.
- 17.30 La norma COI/T.20/Doc. n. 4 e n.15 – Metodo di assaggio e vocabolario generale e specifico. Reg.CE 2568/91 Alleg.XII, Reg. CE 640/2008 e Reg. UE 1833/2015.
- 18.00 Il difetto di riscaldamento: origine e caratterizzazione chimica del difetto. Istruzioni sullo svolgimento delle prove di riallineamento.
- 18.15 Prima prova di riallineamento dello stimolo di riscaldamento (prima serie).

#### Venerdì

- 09.00 Seconda prova di riallineamento dello stimolo di riscaldamento (prima serie).
- 10.30 I sistemi di estrazione e loro influenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva. La filiera olivicolo-olearia, principali aspetti della produzione, trasformazione e commercializzazione.
- 12.00 Terza prova di riallineamento dello stimolo di riscaldamento (prima serie).
- 13.30 PAUSA PRANZO
- 15.00 Quarta prova di riallineamento dello stimolo di riscaldamento (prima serie).
- 16.00 Aspetti comparativi dell'olio. Effetti sulla salute e usi in gastronomia.
- 17.30 Analisi Sensoriale di oli provenienti da diverse località italiane (1ª prova)
- 18.00 Il difetto di avvinato: origine e caratterizzazione chimica del difetto.
- 18.15 Prima prova di riallineamento dello stimolo di avvinato (seconda serie).

#### Lunedì

- 09.00 Seconda prova di riallineamento dello stimolo di avvinato (seconda serie).
- 10.30 Composizione chimica dell'olio di oliva: classificazione commerciale e determinazioni analitiche. Principali metodiche per il contrasto delle frodi.
- 12.00 Terza prova di riallineamento dello stimolo di avvinato (seconda serie).
- 13.30 PAUSA PRANZO
- 15.00 Tecniche colturali: dall'olivicoltura tradizionale al super-intensivo. Influenza sulle caratteristiche organolettiche dell'olio d'oliva.
- 16.30 Analisi Sensoriale di oli provenienti da diverse località italiane (2ª prova).
- 18.00 Quarta prova di riallineamento dello stimolo di avvinato (seconda serie).

#### Martedì

- 09.00 Il difetto di rancido: origine e caratterizzazione chimica del difetto.
- 09.15 Prima prova di riallineamento dello stimolo di rancido (terza serie).
- 10.00 Il ruolo dell'ICQRF nel contrasto alle frodi nel settore olivicolo-oleario. L'etichettatura dell'olio.
- 12.00 Seconda prova di riallineamento dello stimolo di rancido (terza serie).
- 13.30 PAUSA PRANZO
- 15.00 Terza prova di riallineamento dello stimolo di rancido (terza serie).
- 16.30 Analisi Sensoriale di oli provenienti dalla Sicilia Orientale (3ª prova).
- 17.30 Panorama olivicolo mondiale. Le principali cultivar italiane e siciliane. Nuove aree di produzione e nuovi mercati.

---

# Coop. “Agricola Produttori Olivicoli Messinesi”

---

**aderente all'UNAPROL**

Sede Amministrativa: Via del Vespro, 6 is. 290 - 98122 MESSINA Tel. 090 710617 - Fax 090 674794

Messina, .....  
PIVA - Cod. Fisc. 01607660832

Prot. n. ....

OGGETTO:

18.30 Quarta prova di riallineamento dello stimolo di rancido (terza serie).

### **Mercoledì**

09.00 Prima prova di riallineamento dello stimolo di amaro (quarta serie).

10.30 Valorizzazione e commercializzazione degli oli e ricerca di mercato.

12.00 Seconda prova di riallineamento dello stimolo di amaro (quarta serie).

13.30 *PAUSA PRANZO*

15.00 Terza prova di riallineamento dello stimolo di amaro (quarta serie).

15.30 Cenni sul consiglio Oleicolo Internazionale (COI), le funzioni e le attività principali. Enti e associazioni del settore oleario. Le principali manifestazioni promozionali del settore. I concorsi oleari nazionali e internazionali per la valorizzazione del prodotto.

16.30 Analisi sensoriale di oli provenienti dalla Sicilia Occidentale (4<sup>a</sup> prova).

17.30 Quarta prova di riallineamento dello stimolo di amaro (quarta serie).

### **Giovedì**

9.00 I criteri di qualità degli oli vergini d'oliva: la norma commerciale per gli oli vergini d'oliva. Norma COI/T20/Doc.n.22 - Metodo per la valutazione organolettica degli oli DOP.

10.30 Prova triangolare e test di sensibilità sui principali attributi sensoriali. Valutazione finale.

12.00 Conclusione del corso e consegna degli attestati a cura della Presidenza dell'APOM.